



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo elegante stile mediterraneo al microclima unico della tenuta. Questo autentico dono della natura permette di produrre un vino, ottenuto in prevalenza da uve di Sauvignon Blanc, che vanta una struttura sontuosa e note fruttate mature combinate in uno stile di grande eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

81% Sauvignon Blanc, 10% Vermentino, 6% Viognier, 3% Verdicchio

"Il 2017 è stata un'annata caratterizzata da caldo e siccità, ma la raccolta anticipata dei Sauvignon Blanc e dei Viognier, avvenuta nella prima metà di agosto e dei Vermentini raccolti anch'essi prima della fine del mese, ha preservato l'acidità e le componenti aromatiche delle uve bianche, dando alla luce vini di grande freschezza e profondità.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017 si presenta di colore giallo paglierino brillante, al naso spiccano note agrumate accompagnate da sentori di fiori bianchi e bosso. Al palato, mostra un ottimo equilibrio tra freschezza e persistenza, chiudendo in un lungo finale vivace e minerale."

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2018

IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e siccitose. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane.

Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

Date le condizioni climatiche e il basso carico produttivo, la maturazione si è svolta velocemente costringendoci a operare la raccolta più precoce nella storia di Ornellaia, con i primi grappoli di Sauvignon vendemmiati il 7 agosto e concludendo con Vermentino e Verdicchio il 30 agosto.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio, di cemento e di legno (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con *batonnage* scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta