



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO

Orizzonte sul Mediterraneo e radici ben piantate nella più profonda identità di Ornellaia. Poggio alle Gazze rivela con freschezza e caparbietà un genius loci che sa essere delicato come una brezza e contemporaneamente sontuoso e sicuro di sé.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

72% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Viognier, 6% Verdicchio

Alc. : 13,5 % vol.

"Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2021 sfoggia il suo consueto giallo paglierino brillante; il naso è complesso e seducente, in un tripudio di note agrumate, frutti esotici, fiori bianchi, accompagnati anche da profumi di erba tagliata e asparago. In bocca il vino si rivela ampio e di bella freschezza e l'assaggio si chiude in un lungo finale sapido e minerale, che ben rappresenta il territorio in cui nasce."

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2022

IL CLIMA DEL 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invasatura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi del bolgherese hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo.

La vendemmia dei bianchi è iniziata il 18 agosto per il Sauvignon, seguito dal Viognier, per concludersi nella seconda settimana di settembre con il Vermentino.

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 e di cemento (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 bâtonnage 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