



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2014

- IGT TOSCANA

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo elegante stile mediterraneo al microclima unico della tenuta vinicola. 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

69% Sauvignon Blanc, 17% Vermentino, 8% Verdicchio, 6% Viognier

"Un annata tardiva e fresca ci ha regalato una versione 2014 di Poggio alle Gazze di grande piacevolezza. Il colore si presenta giallo paglierino, all'olfatto si sviluppano le classiche note di agrumi e frutta esotica, sottolineate da sottili sentori floreali. La bocca è croccante con un fruttato vibrante ed espressivo e una tessitura levigata e morbida. In conclusione spunta una succosa acidità con un retrogusto minerale."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2014

L'annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più singolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con fioriture puntuali e regolari. Dopo un mese di Luglio nella norma, Agosto è stato piovoso e freddo. Se queste condizioni hanno certamente rappresentato una sfida per la maturazione dei rossi, hanno allo stesso tempo creato una situazione molto favorevole per la maturazione dei bianchi, combinando temperature fresche e assenza di periodi prolungati di stress idrico, due elementi essenziali per la piena espressione del potenziale aromatico ed il mantenimento di una acidità viva e fresca. Il tempo asciutto e soleggiato di settembre, caratterizzato da notevoli escursioni termiche notturne, ha permesso di portare le uve in cantina in condizioni perfette. Il 2014 è stata una delle vendemmie più tardive di sempre, con un raccolto dei Sauvignon e dei Viognier tra il 25 Agosto e il 6 Settembre. La vendemmia dei bianchi è terminata nell'ultima settimana di Settembre con il Vermentino ed il Verdicchio.

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 23%, usate per il 27%, 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.