



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA MILLEVITI 2009 - 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

“Poggio alle Gazze 2009 si presenta con un colore giallo paglierino e brillante. Il naso esprime le classiche note di pesca e legno di bosso del Sauvignon con mature note di frutta esotica e miele. In bocca si sviluppa con grande morbidezza e un corpo ampio e soave rispecchiando pienamente il calore dell'annata, appena sottolineato da note vanigliate. Il tutto viene bilanciato da una sapida vena acida rinfrescante e vibrante permettendo al vino di allungarsi in un finale fresco e vivace.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2009

La stagione 2009 è stata caratterizzata da un inverno ed un inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. Dopo un mese di Maggio asciutto Giugno è stato di nuovo piovoso senza però impattare in modo negativo lo sviluppo vegetativo e la fioritura. L'estate è stata calda e quasi priva di precipitazioni con temperatura spesso superiori a 35°C rendendo necessario una raccolta precoce per mantenere acidità e profumi. Le uve sono state vendemmiate tra il 19 e il 26 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. Per i migliori lotti la pressatura è stata preceduta da una macerazione sulle bucce di 18 ore. Dopo una decantazione statica di ca. 12 ore i mosti sono stati messi in barrique usate per il 55 %, nuove (30 %) e in vasca d'acciaio (15%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori a 18-20°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con batonnage periodico su tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.