



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA MILLEVITI 2010 - 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 2010 riflette perfettamente le condizioni fresche dell'annata particolarmente favorevoli per i bianchi. Il colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso è caratterizzato da sentori fruttati e floreali, sottolineati da delicate note vanigliate e tostate. La bocca è ampia e rotonda con una bella espressione di frutta matura, toni minerali e burroso. Il tutto è supportato da un'acidità viva e slanciata che conclude la degustazione con una spiccata freschezza."

Axel Heinz



IL CLIMA DEL 2010

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Dopo il 15 di agosto un importante abbassamento delle temperature giornaliere - nelle ore mattinali inferiore a 15 °C - ha creato delle ottime condizioni per la maturazione e la raccolta, mantenendo integri profumi e acidità. La vendemmia, iniziata il 25 agosto e conclusa il 6 settembre, è stata una delle più tardive per i bianchi.



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 alcoolica 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.