



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia verdankt seinen eleganten, mediterranen Stil dem einzigartigen Mikroklima des Weinguts. Dank dieses Geschenks der Natur weist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, vorwiegend aus Sauvignon Blanc bestehend, eine feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier

„Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018 präsentiert sich in der klassisch leuchtend strohgelben Farbe. In der Nase entwickeln sich intensive Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch, begleitet von zarten Vanillenoten. Im Mund ausladend und weich, zeigt der Wein einen großen Reichtum und einen kräftigen Geschmack, der zu einem frischen Finale und einer schönen Länge des Abgangs führt.“

Olga Fusari - Weinmacher - Mai 2019

DIE VEGETATIONSPERIODE 2018

Nach ein paar Jahren, über die wir fast vergessen hatten, was Winter ist, normalisierten sich die klimatischen Bedingungen im Jahr 2018 wieder. Eine Reihe von Tagen mit Temperaturen unter der Null-Grad-Marke waren ausreichend, damit die Reben ihre wohlverdiente Winterruhe beginnen konnten. Der Frühling wird als einer der regenreichsten überhaupt in der Geschichte in Erinnerung bleiben, mit dreimal höheren Niederschlägen als der jahreszeitliche Durchschnitt sowie hohen Temperaturen im April. Trotz des späten Austriebs, konnten die Reben dank der klimatischen Bedingungen und des schnellen Wachstums die Verspätung wieder aufholen und begannen eine ganze Woche früher zu blühen. Obwohl die Niederschläge geringer waren als im Mai, blieben sie den ganzen Monat Juni überdurchschnittlich hoch. Erst im Juli hat uns das Wetter einen warmen und trockenen Monat gegönnt. Die Veraison fand zwischen dem 22. und 25. Juli statt und der Monat August war so heiß wie im Vorjahr, aber etwas regnerischer. Zucker- und Säuregehalt entwickelten sich langsam, während die Trauben aufgrund des hohen Wassergehalts im Boden relativ groß wurden. Im September war es heiß und es gab keine Niederschläge. Die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, aber in den kühleren Nächten konnten sich die Reben erholen und die Aromen und die Säure bewahren.

Die Ernte des Sauvignon Blanc begann am 16. August und dauerte bis Mitte September. Anschließend, zwischen dem 17. und 25. September, wurden die Vermentini geerntet.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden natürlichen Klärung wurden 25% der Moste in neue und 25% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Behälter aus Stahl und Beton. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.

Axel Heinz – Gutsdirektor