



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA BIANCO IGT

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

61% Sauvignon Blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 3% Petit Manseng

“Frutto di un’annata quasi ideale con sole e temperature fresche al momento opportuno, Poggio alle Gazze dell’Ornellaia 2015 si presenta con un colore paglierino brillante di grande gioventù. All’olfatto si sviluppano intense e raffinate note di agrumi maturi, frutta esotica e fiori bianchi. Al palato si presenta polposo e succoso con un fruttato vibrante e cristallino che rispecchia perfettamente l’annata soleggiata ma non eccessivamente calda. Il finale lascia la bocca pulita e fresca con una lunga persistenza di note fruttate.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2015

Dopo il singolare 2014 l’annata 2015 si è dimostrata un’annata molto regolare, quasi da manuale. Il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di Aprile dopo un inverno nella norma: piovoso e mite nonostante qualche giornata con temperature sotto lo zero. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura rapida e completa a fine Maggio. A partire dal mese di Giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all’assenza di piogge, ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 Agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Siamo così stati in grado di vendemmiare il Sauvignon e il Viognier in perfette condizioni dal 17 agosto fino ai primi giorni di settembre. Il Vermentino ha goduto di un tempo fresco e soleggiato permettendoci di portare la maturazione alla fine del mese di Settembre.

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 alcoolica 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.