



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2016

- 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

80% Sauvignon Blanc, 10% Viognier, 10% Vermentino

“Il 2016 rappresenta una classica annata bolgherese dove caldo estivo e siccità sono stati mitigati dalla brezza marina e dall'escursione termica notturna, permettendo ai vini di sviluppare ampiezza e maturità con una grande e articolata espressione aromatica. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia si presenta con un colore giallo paglierino e un naso classico dove spunta un tipico profilo di Sauvignon maturo, pompelmo, frutto della passione e pesca bianca. Il palato è ricco e ampio con note di frutta gialla matura e miele, supportato da una trama acida ben bilanciata. Nel lungo finale spuntano aromi di fiori bianchi e mandarle fresche.”

Axel Heinz – Maggio 2017

IL CLIMA DEL 2016

Come accade sempre più di frequente, l'inverno 2016 è stato caratterizzato da un tempo caldo oltre la norma e con abbondanti piogge a febbraio. Il germogliamento si è svolto puntualmente nell'ultima settimana di marzo. L'abbondanza d'acqua nel terreno e il tempo caldo di aprile hanno condotto ad un veloce e regolare accrescimento vegetativo. Verso maggio le temperature sono tornate nella norma, rallentando leggermente la crescita, portando ad una fioritura che si è svolta nell'ultima settimana di maggio con tempo asciutto e soleggiato, perfetto per una buona allegagione.

L'estate è stata giustamente calda con scarsissime piogge, favorendo uno stress idrico marcato verso la fine del periodo di maturazione. Sono mancati anche i consueti temporali di Ferragosto mantenendo lo stato di siccità durante tutta vendemmia dei Sauvignon e Viognier. Fortunatamente la vicinanza del mare ha portato venti freschi e umidi con una notevolissima escursione termica notturna, permettendo alle viti di recuperare dalla calura diurna e di preservare profumi e viva acidità, nonostante le gradazioni zuccherine elevate. La vendemmia dei Sauvignon e Viognier si è svolta nell'ultima settimana di agosto, mentre il Vermentino è stato vendemmiato nella seconda metà di settembre dopo alcune piogge benvenute.

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.