



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2012

- IGT TOSCANA

Poggio alle Gasse 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

90% Sauvignon Blanc, 10% Viognier

"La raccolta anticipata dei Sauvignon ha permesso al 2012 di esprimere una grande freschezza e complessità aromatica insieme alla ricchezza e maturità caratteristica del territorio bolgherese. Il vino si presenta di colore paglierino e brillante, all'olfatto si abbinano le classiche note del Sauvignon (agrumi, pesca bianca) con toni minerali e burrosi. La bocca è piena e sostanziosa con complesse note fruttate e minerali, sostenuta da un acidità vibrante."

Axel Heinz



IL CLIMA DEL 2012

La 2012 è stata un'annata siccitosa, così come la 2011. La mancanza d'acqua si è sentita già durante l'inverno, freddo ma poco piovoso. Al momento del germogliamento, che si è svolto nella norma, le precipitazioni accusavano un deficit di circa 100 mm rispetto alla media pluriennale. Una primavera soleggiata e mite ha condotto ad un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura rapida e omogenea. Luglio e agosto sono stati caldi e quasi privi di piogge, facendo temere problemi di blocco della maturazione per mancanza d'acqua. Nonostante ciò, l'invaitura si è svolta in perfette condizioni completandosi così in modo regolare e soddisfacente. Alcune piogge tra fine agosto e inizio settembre, hanno poi dato un'ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme. Per preservare al massimo il potenziale aromatico, la vendemmia dei Sauvignon si è svolta dal 16 al 23 Agosto approfittando della notevole escursione termica tra il giorno e le prime ore del mattino, per concludersi con i Viognier il 13 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. Per i migliori lotti la pressatura è stata preceduta da una macerazione sulle bucce di 4 ore. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore i mosti sono stati messi in barrique usate per il 33%, in barrique nuove per il 33% e in vasca d'acciaio per il 33%. 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.