



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA MILLEVITI 2010 - IGT TOSCANA

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

„Die für den Weißwein idealen, kühlen Klimabedingungen dieses Jahrgangs finden im Poggio alle Gazze 2010 ihren klaren Ausdruck. Im Glas glänzt er strohgelb, mit grünen Reflexen. Die Nase verzeichnet blumig-fruchtige von einem Hauch Vanille und Röstnoten unterstrichene Aromen. Am Gaumen offenbart er sich breit und rund mit schöner reifer Frucht und mineralischer, leicht buttriger Note. Getragen von einer lebhaften, schwungvollen Säure klingt er wunderbar frisch aus.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2010

Der Jahrgang 2010 wird als einer der spätesten Weinlesen der letzten Jahre in Erinnerung bleiben. Tatsächlich konnte die Verzögerung des vegetativen Wachstums durch den um 10 Tage verspäteten Austrieb bis zur Ernte nicht wieder aufgeholt werden. Nach einem regnerischen Frühjahr, sorgte der heiße und trockene Sommer für eine optimale Entwicklung der Trauben. Nach dem 15. August setzte ein deutlicher Temperaturrückgang ein - in den Morgenstunden verzeichnete man unter 15°C -, was ideale Bedingungen für Reifung und Ernte schuf und für volle Aromen und schöne Säure sorgte. Die Ernte begann am 25. August und endete am 6. September und erfolgte somit besonders spät.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden, um das ganze aromatische Potenzial beizubehalten, in den ersten Morgenstunden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und bei ihrem Eintreffen in der Kellerei unverzüglich gekühlt. Nach aufmerksamer Auswahl wurden sie mit größter Sorgfalt auf den Oxydationsschutz langsam und sanft angepresst, wobei die besten Produktionslose vor dem Pressen einer ca. 18 Stunden langen Maischegärung unterzogen wurden. Nach einer statischen Klärung von ca. 12 Stunden wurden die Moste in gebrauchte Barriques (zu 55%), in neue Barriques (zu 30%) und inahltanks (zu 15%) abgefüllt. Die alkoholische Gärung vollzog sich bei Temperaturen von maximal 18-20°C. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Der Wein reifte 6 Monate auf dem Weintrub, mit regelmäßiger Anwendung der Batonnage-Technik. Vor der Abfüllung in die Flasche wurde eine Cuvée der verschiedenen Produktionseinheiten und eine leichte Klärung durchgeführt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.