



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT BIANCO

Средиземноморье на горизонте и глубокие корни идентичности Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia свежо и настойчиво отражает местный характер, которому удается быть нежным, как морской бриз, и одновременно великолепным и уверенным в себе.

### ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

55% Совиньон бланк, 40% Верментино, 3% Семиллон, 2% Вионьер Алк. : 13,5% об.

*Вино имеет насыщенный желто-соломенный цвет с яркими отблесками, подчеркивающими его живой характер. Аромат поражает своей выразительностью и насыщенностью, предлагая выраженные ноты манго, полевых цветов и миндаля, которые придают ароматическим качествам многочисленные оттенки.*

*Начальные вкусовые ощущения очень яркие, со свойственной им мягкостью. Богатая и полная вкусовая структура уравнивается хорошей кислотностью, которая придает дегустации свежесть. Стойкое послевкусие завершается цветочными нотами акации и розы, придающими штрих элегантности.*

### КЛИМАТ 2024 ГОДА

Винтаж 2024 года является ранним и многообещающим. Цикл цветения начался довольно рано, чему способствовали мягкая и дождливая погода в первой половине года, позволившая отлично увлажнить почву виноградников. Также и в последующие месяцы обильные осадки продолжили стимулировать развитие растений, однако, существенно усложнив работу в виноградниках и требуя повышенного внимания при уходе за ними.

Начиная с конца июня, наступление теплых и солнечных дней создало идеальные условия для винтажа очень высокого качества. Лоза постепенно замедлила свой рост, обнаруживая слабое развитие в самый подходящий момент - во время верезона в конце июля, решающего этапа для формирования концентрации и ароматности.

Этот жаркий и сухой период был прерван в середине августа несколькими грозами локального характера, которые привели к неравномерным осадкам в разных виноградниках, позволив винограду вызревать в наилучших условиях. Череда солнечных и прохладных дней, иногда дождливых, с начала сентября сопровождали сбор урожая до его завершения, уравнивая естественным образом концентрацию ягод, не сказываясь на их качестве.

В итоге, 2024 стал уравновешенным и динамичным годом, свежим и готовым подарить нам элегантные вина с насыщенными ароматами.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, ранним утром, после чего он сразу же остужался по прибытии на производство, чтобы сохранить неизменным весь ароматический потенциал. После тщательного отбора целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому отжиму, уделяя повышенное внимание защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 24 часов, 25% сусла было помещено в новые бочки, 25% в уже использованные, а остальные 50% - в стальные и цементные резервуары, амфоры и шарообразные стеклянные емкости. Спиртовое брожение осуществлялось при температуре не выше 20°C. Не проводилось малолактическое брожение. Выдержка продолжалась 8 месяцев вместе с осадком с периодическим батонажем в течение всего периода. Перед розливом было выполнено купажирование разных партий и легкое осветление. После этого вино прошло дополнительный аффинаж в бутылках в течение 8 месяцев, после чего оно поступило на рынок.

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com)