



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT BIANCO

Avec le regard tourné vers la Méditerranée et l'identité d'Ornellaia profondément ancrée en lui, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia révèle un esprit rafraîchissant, délicat comme la brise, tout en restant ample et dense.

NOTES DE DEGUSTATION

55% Sauvignon Blanc, 40% Vermentino, 3% Semillon, 2% Viognier

Alc. : 13,5 % vol.

Ce vin affiche une belle robe, d'un jaune profond et vif. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses, mêlant l'exubérance de la mangue à des senteurs de fleurs sauvages et d'amandes. En bouche, ce vin captive par sa douceur séduisante, tandis que ses saveurs amples et riches s'allient parfaitement à une acidité vive qui apporte une belle fraîcheur. La finale longue se prolonge sur des notes élégantes d'acacia et de pétales de rose.

CLIMAT ET VENDANGES 2024

2024 est un millésime précoce et prometteur. La cycle de la vigne a démarré assez tôt, favorisé par les conditions douces et pluvieuses du début de l'année, lui assurant une alimentation en eau optimale. Au cours des mois suivants, des précipitations abondantes ont continué à soutenir la croissance de la vigne, rendant toutefois la gestion du vignoble particulièrement exigeante et nécessitant des soins minutieux. À compter de la fin du mois de juin, l'arrivée de journées chaudes et ensoleillées a créé des conditions idéales pour des vendanges de qualité. La vigne a progressivement ralenti sa croissance, montrant une vigueur réduite juste au bon moment : au cours de la véraison fin juillet, phase cruciale pour la concentration et le développement aromatique. Cette période chaude et sèche a été interrompue à la mi-août par quelques orages localisés porteurs de pluies qui ont permis aux baies de parfaire leur maturation dans des conditions optimales. Début septembre, une alternance de journées ensoleillées, fraîches et parfois pluvieuses a ponctué les vendanges jusqu'à leur fin, équilibrant naturellement la concentration des baies sans compromettre leur santé. En résumé, le millésime 2024 s'avère équilibré et dynamique, avec une belle fraîcheur, promettant des vins élégants et d'une grande intensité aromatique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes de 15 kg, aux premières heures du matin, et ont été immédiatement refroidies dès leur arrivée dans la cave, afin qu'elles préservent l'ensemble de leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, en évitant rigoureusement l'oxydation du jus. Après un débordage d'environ 24 heures, les différents lots de moûts ont été placés dans des barriques (25% de bois neuf et 25% de fûts déjà utilisés) et dans des cuves en acier et en ciment ainsi qu'en amphores et Wine Globes (50%). La température de fermentation n'a pas dépassé 20°C, et les vins n'ont pas été soumis à la fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies fines pendant 8 mois, avec bâtonnage régulier durant toute la période, avant l'assemblage final. Après un léger collage, il a passé 8 mois supplémentaires en bouteille avant d'être mis en marché.