



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2023

- TOSCANA IGT BIANCO

Mit Blick auf das Mittelmeer und tief verwurzelt in der Identität von Ornellaia, offenbart Poggio alle Gazze dell'Ornellaia einen erfrischenden Geist, der zart wie die Brise ist und gleichzeitig üppig und selbstbewusst.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 7% Viognier, 3% Semillon Alk.: 13,5 % vol.

Die Aromen von Passionsfrüchten und Gewürzen prägen diesen knackigen und lebendigen Wein und sorgen für ein lebhaftes Geschmackserlebnis. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2023 ist ein Wein, der viel Freude bereitet.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2023

2023 war ein schwieriger Jahrgang in Bolgheri, der jedoch in den entscheidenden Momenten der Vegetationsperiode vom Wohlwollen der Natur profitierte. Der Winter war mild mit relativ hohen Temperaturen und durchschnittlichen Niederschlägen, die zu einem frühen Wachstumsstart führten. Der Frühling brachte reichliche Regenfälle, die dazu beitrugen, die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen, die aber auch eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderten. Ein heißer Sommer mit hohen Temperaturen, jedoch ohne Extreme, und Regenfälle, die den Trockenstress in den Weinbergen ausglich. So konnten die Trauben allmählich und gleichmäßig reifen, so dass die Beeren eine hohe Konzentration erreichen konnten.

Regenfälle Ende August und kühle Septemberrächte haben die Entwicklung komplexer Aromen gefördert und den Säuregehalt des Weines bewahrt, so dass eine ausgewogene Balance zwischen Kraft und Eleganz erreicht wurde.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden natürlichen Klärung wurden 25% der Moste in neue und 25% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Tanks aus Stahl und Beton. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.