



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024

- 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

55% Sauvignon Blanc, 40% Vermentino, 3% Semillon, 2% Viognier      Alk.: 13,5 % vol.

*Der Wein präsentiert sich in einer tiefgelben, lebhaften Farbe. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifer Mango, Wildblumen und Mandeln. Am Gaumen wirkt er verführerisch und angenehm weich, während seine reiche Aromenvielfalt perfekt mit der lebhaften Säure harmonisieren, die ihm Frische und Spannung verleiht. Elegante Noten von Akazie und Rosenblättern runden den langen Abgang ab.*

---

### DIE VEGETATIONSPERIODE 2024

2024 ist ein frühreifer und vielversprechender Jahrgang. Die Vegetationsperiode begann recht früh, begünstigt durch die milden und regenreichen Bedingungen in der ersten Jahreshälfte, die für eine ausgezeichnete Wasserversorgung der Weinberge sorgten. Auch in den folgenden Monaten unterstützten reichliche Niederschläge weiterhin das Pflanzenwachstum, machten jedoch die Bewirtschaftung der Weinberge besonders anspruchsvoll und erforderten große Sorgfalt.

Ab Ende Juni schufen warme, sonnige Tage ideale Voraussetzungen für eine qualitativ hochwertige Ernte. Die Reben verlangsamten allmählich ihr Wachstum und zeigten genau zum richtigen Zeitpunkt eine geringere Wuchskraft: während der Reifephase Ende Juli, einer entscheidenden Phase für die Konzentration und Aromenbildung. Diese heiße, trockene Periode wurde Mitte August durch einige lokale Gewitter unterbrochen, die in den verschiedenen Weinbergen unterschiedlich starke Niederschläge mit sich brachten, sodass die Trauben unter optimalen Bedingungen ausreifen konnten.

Ab Anfang September begleitete ein Wechsel von sonnigen, kühlen und gelegentlich regnerischen Tagen die Ernte bis zu ihrem Abschluss und sorgte für ein natürliches Gleichgewicht in der Konzentration der Beeren, ohne deren Gesundheit zu beeinträchtigen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass 2024 ein ausgewogener und dynamischer Jahrgang mit schöner Frische war, eine ideale Voraussetzung für elegante und aromatisch intensive Weine.

---

### 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 24 Stunden dauernden natürlichen Klärung wurden die Moste in Barriques (25% neue und 25% gebrauchte), in Tanks aus Stahl und Beton, so wie in Amphore und Wine Globe (50%) umgefüllt. Bei der alkoholischen Gärung wurden 20°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 8-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien miteinander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 8 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.