



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO

Orizzonte sul Mediterraneo e radici ben piantate nella più profonda identità di Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia rivela con freschezza e caparbietà un genius loci che sa essere delicato come una brezza e contemporaneamente sontuoso e sicuro di sé.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 6% Viognier, 2% Verdicchio, 2% Semillon

Alc. : 13 % vol.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2022 sfoggia un colore giallo paglierino di una bella intensità. La precocità della data di raccolta ha permesso di produrre un vino che mette in risalto profumi di agrumi e di frutti esotici, seguiti da qualche nota di menta.

La freschezza aromatica si conferma in bocca con un equilibrio eccezionale tra amplitudine e acidità.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente.

In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi.

Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne.

La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno. La raccolta dei bianchi è iniziata il 9 agosto con il Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con bâtonnage scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.