



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2013

- IGT TOSCANA

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo elegante stile mediterraneo al microclima unico della tenuta vinicola. Questo autentico dono della natura permette di produrre un vino, ottenuto in prevalenza da uve di Sauvignon Blanc, che vanta una struttura sontuosa e note fruttate mature combinate in uno stile di grande eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

69% Sauvignon Blanc, 12% Viognier, 12% Vermentino, 7% Verdicchio

"Frutto di un'annata particolarmente tardiva e quindi molto favorevole all'ottenimento di vini bianchi vivi e aromatici, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2013 è la prima annata dove il Sauvignon Blanc lascia uno spazio maggiore ad altri vitigni per esaltare il carattere mediterraneo. La grande qualità aromatica del Sauvignon Blanc si esprime con le classiche note di agrumi, frutta esotica e ginestra, accompagnate da note più floreali e dolci. In bocca si presenta vivo, fresco, con note fruttate vive, di grande trasparenza. Di ottima ricchezza, le sensazioni dolci legate alla maturazione a contatto con le fecce sono perfettamente bilanciate da una sapida acidità che si conclude in un finale minerale di bella persistenza."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate arrivata puntuale a fine giugno è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e a agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature - soprattutto notturne - favorendo una buona maturazione dei profumi e un mantenimento dell'acidità fresca e vibrante. L'eterogeneità dei grappoli ci ha però costretto ad una raccolta fino a tre passaggi nella stessa vigna. I Sauvignon Blanc e i Viognier sono stati raccolti dal 23 Agosto al 4 Settembre, mentre i vitigni più tardivi come il Vermentino hanno potuto godere di un clima eccezionalmente fresco con temperature da 12°C a 15 °C registrate al mattino, permettendo di sviluppare un grande potenziale aromatico. La vendemmia dei bianchi si è conclusa il 28 Settembre, data storicamente tardiva in Ornellaia.

VINIFICAZIONE ED 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 23%, usate per il 27%, e in vasca d'acciaio, di cemento e di legno (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 *batonnage* 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.