



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2023

- TOSCANA IGT BIANCO

Средиземноморье на горизонте и глубокие корни идентичности Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia свежо и настойчиво отражает местный характер, которому удается быть нежным, как морской бриз, и одновременно великолепным и уверенным в себе.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

53% Совиньон бланк, 37% Верментино, 7% Вионьер, 3% Семиллон Алк.: 13,5% об.

Это вино с изобилующими ароматами предлагает выразительный и открытый букет, раскрывающий ноты маракуйи и пряностей. Вкус хрустящий, свежий и яркий, предлагающий живые и динамичные ощущения. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2023 доставляет большое удовольствие и наслаждение при дегустации.

КЛИМАТ 2023 ГОДА

В 2023 году урожай в Болгери был непростым, однако природа проявила благосклонность в решающие моменты созревания винограда. Зима была мягкой, с относительно высокими температурами и осадками в пределах нормы, что способствовало раннему росту растений. Весна принесла с собой обильные осадки, которые пошли на пользу пополнения запаса воды в преддверии лета, но которые потребовали напряженного труда в винограднике. Лето было жаркое, с высокими температурами, но без чрезвычайных пиков, которые сопровождались дождями, снизившими нехватку воды в виноградниках. Это привело к постепенному и равномерному созреванию винограда, который достиг высокой концентрации. Дожди в конце августа и свежие ночи в сентябре способствовали развитию ароматической сложности и сохранили кислотность вина, гарантируя идеальную сбалансированность насыщенности и элегантности.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, ранним утром, после чего он сразу же остужался по прибытии на производство, чтобы сохранить неизменным весь ароматический потенциал. После тщательного отбора целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому отжиму, уделяя повышенное внимание защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 12 часов, 25% суслу было помещено в новые бочки, 25% в уже использованные, а остальные 50% - в стальные и цементные емкости. Спиртовое брожение осуществлялось при температуре не выше 22°C. Не проводилось малолактическое брожение. Выдержка продолжалась 6 месяцев вместе с осадком с периодическим батонажем в течение всего периода. Перед розливом было выполнено купажирование разных партий и легкое осветление. После этого вино прошло дополнительный аффинаж в бутылках в течение 12 месяцев, после чего оно поступило на рынок.