



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT BIANCO

Orizzonte sul Mediterraneo e radici ben piantate nella più profonda identità di Ornellaia. Poggio alle Gaze 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

55% Sauvignon Blanc, 40% Vermentino, 3% Semillon, 2% Viognier

Alc. : 13,5 % vol.

Il vino si presenta con un giallo paglierino intenso, illuminato da riflessi decisi che ne esaltano la vivacità. Al naso colpisce per l'espressività e l'intensità aromatica: emergono note esuberanti di mango, di fiori di campo e di mandorla, che regalano tante sfaccettature diverse al profilo olfattivo.

In bocca l'attacco è accattivante, caratterizzato da una piacevole morbidezza. La trama gustativa, ricca e piena, trova equilibrio nella bella acidità che accompagna la beva con freschezza. Il finale persistente si chiude con richiami floreali di acacia e rosa, che danno un tocco di eleganza.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti. A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'inviatura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità.

Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità.

In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.

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 24 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento, in anfora e Wine Globe (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 20°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 8 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 8 mesi prima dell'introduzione sul mercato.