



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia doit son élégant style méditerranéen au microclimat unique du domaine. Ce don de la nature permet au Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, dominé par le Sauvignon Blanc, de développer une structure somptueuse et une expression de fruit mûr tout en conservant une grande finesse.

### NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

78% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Verdicchio

*«Fruit d'un millésime tardif et donc plutôt favorable à l'expression aromatique des vins blancs, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2019 présente une robe jaune paille brillante agrémentée de reflets verts. Le nez révèle des notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes accompagnées de senteurs d'herbe fraîchement coupée et d'asperges. En bouche, le vin est ample et vif, caractérisé par une belle acidité et une finale longue et minérale.»*

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2020

---

### LE CLIMAT DE 2019

L'année 2019 s'est distinguée par un climat très variable, alternant des périodes de froid et de pluie avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur.

Après un hiver plutôt normal, le débourrement s'est produit au cours de la première semaine d'avril. Les conditions froides et pluvieuses en avril et mai ont retardé significativement le développement de la vigne, donnant lieu à une floraison en retard de 10 jours par rapport à la date habituelle. En juin, le temps est soudainement devenu très chaud et sec, avec des pics de températures à 37°C degrés à la fin du mois. Tout au long de l'été, les conditions sont restées chaudes et ensoleillées, avec des températures supérieures de 2°C degrés aux moyennes de saison et 45 journées consécutives sans pluie. Au cours de la dernière semaine de juillet, la longue période de sécheresse a été interrompue par deux jours de pluie, ramenant la température à des valeurs conformes aux normes saisonnières, avec des conditions idéales pour la maturation du raisin.

Les vendanges de Sauvignon Blanc ont commencé le 19 août et se sont poursuivies jusqu'aux premiers jours de septembre. Les parcelles de Viognier ont été vendangées fin août, alors que les cépages tardifs Vermentino et Verdicchio ont atteint leur maturité optimale à la mi-septembre.

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des caquettes de 15 kg, aux premières heures du matin, et ont été immédiatement refroidies dès leur arrivée dans la cave, afin qu'elles préservent l'ensemble de leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, alors que tout a été fait pour empêcher l'oxydation du jus. Après un débourbage d'environ 12 heures, les différents lots de moûts ont été placés dans des barriques (25% de bois neuf et 25% de fûts déjà utilisés) et dans des cuves en acier et en ciment (50%). La température de fermentation n'a pas dépassé 22°C, et les vins n'ont pas été soumis à la fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies pendant 6 mois, avec bâtonnage régulier durant toute la période, avant l'assemblage du produit final. Après un léger collage, il a passé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être commercialisé.

Axel Heinz - Directeur du domaine