



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT BIANCO

Поджо алле Гадзе делль Орнеллайя» приобрел свой элегантный средиземноморский стиль благодаря уникальному микроклимату нашего виноградника. Этот щедрый дар природы позволяет производить вино, получаемое в основном из винограда сорта Совиньон-блан, известного сочетанием своей роскошной структуры со зрелыми фруктовыми нотами, позволяющим достичь особенной элегантности стиля.ù

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

78% Совиньон Блан, 16% Верментино, 6% Вердиккио

“Будучи результатом довольно позднего урожая, способствовавшего формированию ароматической структуры белых вин, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2019 демонстрирует яркий желто-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. В букете выделяются насыщенные ноты цитрусовых и экзотических фруктов, вместе с ними присутствуют ароматы скошенной травы и спаржи. Вкус этого вина является щедрым и живым, он характеризуется свежей кислотностью, а также минеральным, устойчивым финалом.”

Ольга Фузари – энолог - Май 2020 г.

КЛИМАТ 2019 ГОДА

Климат 2019 года был на редкость изменчивым: на смену похолоданиям и дождям приходила засуха и жара.

После обычной зимы, распускание почек произошло на первой неделе апреля. Холодная и дождливая погода в течение всего апреля и мая значительно замедлила вегетативный рост, в результате чего цветение началось позднее обычных сроков, запоздав на 10 дней. В июне внезапно пришла очень жаркая и сухая погода, в конце месяца пиковая температура достигла 37°C. Все лето стояла жаркая и солнечная погода, температура была на 2°C выше среднестатистической и 45 дней подряд не было дождей. На последней неделе июля продолжительная засуха была прервана двумя днями дождей, что позволило вернуть температуру в обычные сезонные пределы и создало идеальные условия для созревания винограда.

Сбор Совиньона Блан начался 19 августа и продолжился до первых чисел сентября. Вионье собирали в последние дни августа, в то время как более поздние сорта Верментино и Вердиккио созрели в середине сентября.

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.

Аксель Хайнц - Директор хозяйства

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com