



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020

- 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

69% Sauvignon Blanc, 22% Vermentino, 5% Viognier, 4% Verdicchio

« Avec sa robe jaune paille brillante classique, Poggio alle Gazze dell' Ornellaia 2020 exprime un bouquet de belle intensité aromatique : des arômes de buis et de fleurs blanches, accompagnés de notes de pêche blanche, de sauge et d'herbes aromatiques libérées une fois le vin versé. A la dégustation, le vin remplit le palais avec élégance et détermination, révélant un bel équilibre entre fraîcheur acide et densité. La finale est vive et persistante, avec une belle note acidulée. »

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2021

LE CLIMAT DE 2020

Après un hiver doux et pluvieux, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0° C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Heureusement, les pousses nouvellement ouvertes étaient encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec des précipitations normales qui ont permis une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison, intervenue en moyenne entre le 20 et le 25 mai. Il y a eu une période de pluies intenses à la mi-juin, suivie d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb. Les vendanges ont commencé dès le 13 août avec les grappes de Sauvignon de la vign « milleviti » pour se terminer le 24 du même mois. Cette année a marqué un des rares millésimes où le Viognier et le Verdicchio ont été vendangés en même temps, tandis que le Vermentino a attendu jusqu'à la deuxième semaine de septembre. La précocité des vendanges et l'absence de stress hydrique marqué grâce aux pluies abondantes du mois de juin ont permis aux raisins d'exprimer une belle typicité aromatique, notamment le Sauvignon.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes 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



ORNELLAIA

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 débouillage 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