



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020

- 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.

### ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

69% Совиньон Блан, 22% Верментино, 5% Вионьер, 4% Вердиккио

*"Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2020 с его классическим ярким желто-соломенным цветом обладает высокой ароматической насыщенностью, расцветая в бокале букетом самшита и белых цветов с нотами белого персика, шалфея и ароматических трав. На вкус вино проявляет элегантность и решительность с удачным равновесием кислотной свежести и насыщенности. Послевкусие – живое стойкое и очень насыщенное."*

Ольга Фузари – энолог – Май 2021 г.

---

### КЛИМАТ 2020 ГОДА

После мягкой и дождливой зимы в марте произошло временное понижение температуры с ночными заморозками непосредственно в начале распускания почек, случившегося в течение последней недели месяца. К счастью, только что распутившиеся почки были еще защищены ворсистой тканью почки и не пострадали от заморозков. Далее весна была преимущественно теплой с осадками в пределах нормы, что обеспечило правильное развитие растительности вплоть до цветения, которое состоялось в среднем с 20 по 25 мая. В середине июня наблюдались очень сильные дожди, за которыми последовал длительный засушливый период почти что без осадков с очень высокими температурами до конца августа. Потемнение винограда произошло равномерно и быстро, с 20 по 25 июля, положив начало созреванию винограда под палящим солнцем. Сбор начался еще до праздника Феррагосто, 13 августа, с гроздей совиньона "milleviti", и завершился 24 августа. Это был редкий случай, когда собирались также вионье и вердиккио, в то время как верментино продолжал созревать до сентября, чтобы начать его сбор на второй неделе месяца. Преждевременный сбор и отсутствие сильного водного стресса благодаря обильным осадкам в июне позволили развить яркую ароматичность, в особенности у совиньонов.

---

### 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



# ORNELLAIA

в течение около 12 часов, 25% сула 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