



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO

Avec le regard tourné vers la Méditerranée et l'identité d'Ornellaia profondément ancrée en lui, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia révèle un esprit rafraîchissant, délicat comme la brise, tout en restant ample et dense.

NOTES DE DÉGUSTATION

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 6% Viognier, 2% Verdicchio, 2% Sémillon

Alc. : 13 % vol.

Le millésime 2022 de Poggio alle Gazze dell'Ornellaia affiche une robe jaune paille intense. Les vendanges précoces ont permis de produire un vin aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques associées à quelques notes mentholées. La fraîcheur aromatique se confirme en bouche, avec un équilibre exceptionnel entre abondance et acidité.

CLIMAT ET VENDANGES 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime.

Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquent la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage. Les vendanges des cépages blancs ont commencé par le Sauvignon Blanc le 9 août.

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 leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, en évitant rigoureusement l'oxydation du jus. Après un débourage 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 final. Après un léger collage, il a passé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être mis en marché.