



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO

Mit Blick auf das Mittelmeer und tief verwurzelt in der Identität von Ornellaia, offenbart Poggio alle Gazze dell'Ornellaia einen erfrischenden Geist, der zart wie die Brise ist und gleichzeitig üppig und selbstbewusst.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 6% Viognier, 2% Verdicchio, 2% Semillon Alk.: 13 % vol.

Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2022 prunkt mit seiner strohgelben Farbe von schöner Intensität. Der frühe Erntezeitpunkt hat es ermöglicht, einen Wein zu erzeugen, der beeindruckt mit Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten beeindruckt, gefolgt von edlen Minzaromen. Die aromatische Frische wird im Mund durch eine außergewöhnliche Balance zwischen Fülle und Säure bestätigt.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben. Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete.

Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte.

Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war. Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen.

Die Lese der weißen Trauben begann am 9. August mit dem Sauvignon Blanc.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden natürlichen Klärung wurden 25% der Moste in neue und 25% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Tanks aus Stahl und Beton. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.