



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO

Средиземноморье на горизонте и глубокие корни идентичности Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia свежо и настойчиво отражает местный характер, которому удается быть нежным, как морской бриз, и одновременно великолепным и уверенным в себе.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

53% Совиньон бланк, 37% Верментино, 6% Вионьер, 2% Вердиккио, 2% Семиллон Алк. : 13% об.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2022 имеет довольно насыщенный соломенно-желтый цвет.

Ранний сбор винограда позволил получить такое вино, которое подчеркивает ароматы цитрусовых и экзотических фруктов, за которыми следуют слабые ноты мяты.

Ароматическая свежесть подтверждается во рту удивительным равновесием богатства и кислотности.

КЛИМАТ 2022 ГОДА

Винтаж 2022 года в Болгери был охарактеризован почти что классической зимой с температурой близкой к среднесезонным значениям, за которой последовала довольно прохладная и сухая весна. Эти климатические условия привели к позднему распусканию почек, чем это наблюдалось обычно.

Затем, начиная с мая и дальше, в нашей области начался длительный, 75-дневный период жары и засухи, который подверг суровому испытанию цикл развития виноградника.

В период роста, цветения и потемнения винограда растения подверглись серьезному водному стрессу, что определило низкую урожайность.

К счастью, после этих сложностей ситуацию разрешили осадки в виде характерных летних ливней, восстановив физиологические процессы в виноградниках, которые позволили продолжить процесс созревания винограда. Созревание завершилось в сентябре - месяце, который стал идеальным для накопления сахара, ароматов и танинов благодаря свежей температуре по ночам.

Таким образом, сбор урожая прошел в отличных условиях, позволив нам выбирать наилучшую дату для каждого отдельного виноградника и сорта.

Сбор белого винограда начался 9 августа с Совиньона блан.

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.