



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo elegante stile mediterraneo al microclima unico della tenuta. Questo autentico dono della natura permette di produrre un vino, ottenuto in prevalenza da uve di Sauvignon Blanc, che vanta una struttura sontuosa e note fruttate mature combinate in uno stile di grande eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

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

“Con il suo classico colore giallo paglierino brillante, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2020 si esprime al naso con una bella intensità aromatica: profumi di bosso e fiori bianchi, accompagnati da note di pesca bianca, salvia ed erbe aromatiche si sprigionano nel bicchiere. All'assaggio, il vino riempie il palato, con eleganza e decisione mostrando il giusto equilibrio tra freschezza acida e densità. Il finale si rivela vivace, persistente e di bella sapidità.”

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2021

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento, nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, ha lasciato seguito ad un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'inviatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. La raccolta è iniziata ancora prima di Ferragosto, il 13 agosto, con i grappoli di Sauvignon delle “milleviti” per concludersi il 24 agosto. Eccezionalmente nello stesso periodo sono stati vendemmiati anche Viognier e Verdicchio, mentre il Vermentino ha proseguito la sua maturazione fino a settembre per essere vendemmiato la seconda settimana del mese. La raccolta anticipata e l'assenza di stress idrico marcato, grazie alle abbondanti precipitazioni di giugno hanno permesso di esprimere una bellissima tipicità aromatica, in particolare dei Sauvignon.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con *bâtonnage* scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta