



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA BIANCO IGT

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia verdankt seinen eleganten, mediterranen Stil dem einzigartigen Mikroklima des Weinguts. Dank dieses Geschenks der Natur weist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, vorwiegend aus Sauvignon Blanc bestehend, eine feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

80 % Sauvignon Blanc, 10 % Viognier, 10 % Vermentino

„2016 ist ein für Bolgheri klassischer Jahrgang: Das Klima der warmen und trockenen Sommermonate wurde durch die Meeresbrise und die nächtlichen Temperaturschwankungen gemildert und ermöglichte die Entwicklung voller, reifer Weine mit einem ausgesprochenen aromatischen Ausdruck. Poggio alle Gazze hat eine strohgelbe Farbe mit einem für Sauvignon typischen Aroma, das an Pampelmusen, Passionsfrucht und weiße Pfirsiche erinnert. Im Mund entfaltet sich ein voller Geschmack nach reifen gelben Früchten und Honig mit einer gut ausbalancierten Säure. Im langen Abgang stechen Aromen von weißen Blüten und frische Mandeln hervor.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2016

Die Ausnahme wird immer häufiger zur Regel: Der Winter 2016 zeichnete sich durch ein ungewöhnlich warmes Klima mit sehr viel Niederschlägen im Februar aus. Der Austrieb setzte pünktlich in der letzten Märzwoche ein. Der große Wasserspeicher und das warme Aprilwetter haben zu einer schnellen und regulären Entwicklung der Reben geführt. Gegen März haben sich die Temperaturen wieder normalisiert und sind leicht angestiegen. Die Blüte setzte in der letzten Maiwoche bei trockenem und sonnigen Wetter - perfekt für einen guten Fruchtansatz - ein. Die Temperaturen lagen im Sommer im normalen Bereich. Es gab wenig Niederschläge, was eine mangelnde Wasserversorgung gegen Ende der Reifungsphase begünstigt hat. Auch die üblichen Gewitter um den 15. August blieben aus, weshalb die Trockenheit während der Lese des Sauvignons und Viogniers anhielt. Glücklicherweise brachte die Nähe zum Meer frischen und feuchten Wind mit beträchtlichen Temperaturschwankungen in der Nacht. Hierdurch konnten sich die Trauben von der Hitze tagsüber erholen und ihr Aroma und ihre Säure trotz des hohen Zuckergehalts aufrechterhalten. Sauvignon und Viognier wurden in der letzten Augustwoche gelesen. Vermentino dagegen in der zweiten Septemberhälfte nach willkommenen Regenfällen.

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 Klärung wurden 23% der Moste in neue und 27% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Behälter aus Stahl, Beton oder Holz. 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.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italien – Tel.: +39 0565 71811 Fax: +39 0565 718230 –

www.ornellaia.com