



ACQUISTATO IL .....

"Poggio alle Gazze dell'Ornellaia" Toscana Bianco IGT 2020

## Il vino bianco che canta la melodia del Mediterraneo



Svinando

### La Vigna

**Terreno** Suoli franco-argillosi, calcare con scheletro sottile o profondo

**Esposizione** Est-Ovest e Nord, ma con ottima apertura verso il mare e ottima ventilazione

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sauvignon Blanc 53%, Vermentino 37%, Viognier 6%, Verdicchio 2%, Semillon 2%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** 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.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino di una bella intensità. La precocità della data di raccolta ha permesso di produrre un vino che mette

in risalto profumi di agrumi e di frutti esotici, seguiti da qualche nota di menta. La freschezza aromatica si conferma in bocca con un equilibrio eccezionale tra amplitudine e acidità.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2022, un Toscana IGT Bianco, rappresenta un connubio tra tradizione e modernità, con uno sguardo che abbraccia l'orizzonte mediterraneo e radici ben salde nella più profonda identità di Ornellaia. Questo vino si manifesta con freschezza e determinazione, rivelando un "genius loci" che sa essere delicato come una brezza ma allo stesso tempo sontuoso e sicuro di sé. Nasce con un giallo paglierino di intensità invitante, frutto di una raccolta precoce che valorizza i profumi di agrumi e frutti esotici, arricchiti da sussurri di menta. In bocca, la freschezza aromatica si manifesta con un equilibrio straordinario tra ampiezza e acidità, creando un'esperienza sensoriale che invita a esplorare ulteriormente il carattere unico di questo vino.

"La storia di Ornellaia - si legge sul sito dell'azienda - è fatta di visione e determinazione". Fondata nel 1981, Ornellaia intraprende da subito la strada dell'eccellenza. Lo fa potendo contare su terreni unici e vocati, di antica origine marina, alluvionale e vulcanica. I vigneti sono suddivisi in piccole parcelle "ognuna è un micro-cosmo, con la sua identità e il suo linguaggio". Intorno, regna libera la macchia mediterranea. Tra le varietà su cui l'azienda punta, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, veri protagonisti della tenuta. Con loro Cabernet Franc, Petit Verdot. Poi Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Viognier e i "locali" Verdicchio e Vermentino. Proprietà della famiglia Frescobaldi, a 40 anni dalla sua fondazione, oggi il nome Ornellaia è uno dei simboli del buon vivere italiano nel mondo e rappresenta una eleganza senza tempo.