ACQUISTATO IL .....

"Poggio alle Gazze dell'Ornellaia" Toscana Bianco IGT 2024

Il vino bianco che canta la melodia del Mediterraneo



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 13.5% 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821