

Toscana Bianco IGT "Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia" 2018 – Tenuta dell'Ornellaia



## LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (LI)
- Vitigni: 83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier
- Vendemmia: 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%).
- Vinificazione: 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 batonnage scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica.
- Affinamento: Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

## IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Ricco e intenso, con note di agrumi, frutta esotica e sfumature tostate
- Gusto: Morbido, avvolgente, fresco ed elegante, con finale lungo e minerale.