



ORNELLAIA

## Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2012

Toscana IGT Bianco  
Sauvignon Blanc 90%  
Viognier 10%

### **Klima und Weinlese**

2012 war wie auch 2011 ein regenarmes Jahr. Bereits im Winter machte sich die Trockenheit bemerkbar; es war kalt aber niederschlagsarm. Zum Zeitpunkt des Austriebs, der durchschnittlich verlief, lag die Niederschlagsmenge ca. 100mm unter dem mehrjährigen Durchschnitt. Ein sonniges und mildes Frühjahr führte dazu, dass sich die Vegetation optimal entwickelte, und die Blüte schnell und homogen eintrat. Juli und August waren warm und fast vollständig regenfrei, so dass ein Stillstand der Reifung durch den Niederschlagsmangel zu befürchten war. Dennoch reiften die Trauben unter optimalen Bedingungen und entwickelten sich normal und zufriedenstellend.

Dank einiger Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September konnten die Trauben einheitlich rascher und vollständig ausreifen. Um das höchstmögliche Aromapotenzial zu sichern, wurde die Sauvignon-Lese in der Zeit vom 16.-23. August durchgeführt, wobei man tagsüber und in den frühen Morgenstunden die beachtlichen Temperaturunterschiede ausnützte. Die Ernte endete am 13. September mit dem Einbringen der Viognier-Trauben.

### **Vinifikation und Ausbau**

Die Trauben wurden, um das ganze aromatische Potenzial beizubehalten, in den ersten Morgenstunden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und bei ihrem Eintreffen in der Kellerei unverzüglich gekühlt. Nach aufmerksamer Auswahl wurden sie mit größter Sorgfalt auf den Oxydationsschutz langsam und sanft angepresst, wobei die besten Produktionslose vor dem Pressen einer ca. 4 Stunden langen Maischegärung unterzogen wurden. Nach einer statischen Klärung von ca. 12 Stunden wurden die Moste in gebrauchte Barriques (zu 33%), in neue Barriques (zu 33%) und in Stahltanks (zu 33%) abgefüllt. Die alkoholische Gärung vollzog sich bei Temperaturen von maximal 18-20°C. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Der Wein reifte 6 Monate auf dem Weintrub, mit regelmäßiger Anwendung der Batonnage-Technik. Vor der Abfüllung in die Flasche wurde eine Cuvée der verschiedenen Produktionseinheiten und eine leichte Klärung durchgeführt.

Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

### **Verkostungsnotizen**

Die vorzeitige Lese der Sauvignon-Trauben ergab einen 2012-er Jahrgang, in dem eine große Frische und aromatische Komplexität zusammen mit der für das Bolgheri-Terroir so charakteristischen Reichhaltigkeit und Reife zum Ausdruck kommen.

Der Wein präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb; in der Nase verbinden sich die klaren Noten der Sauvignon-Traube (Zitrusfrüchte, weißfleischige Pfirsiche) mit mineralischen und buttrigen Tönen. Im Geschmack zeigt er sich vollmundig und gehaltvoll, mit komplexen fruchtigen und mineralischen Noten und einem vibrierenden Säuregerüst.

### **Die Distribution**

Der Wein wird in sehr limitierten Mengen hergestellt. Man plant, die Produktion in den kommenden Jahren zu steigern, um auch den internationalen Markt bedienen zu können.



ORNELLAIA

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax +39 0565 718230 - [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com) - [info@ornellaia.it](mailto:info@ornellaia.it)