

Погжио але Гаце дел Орнелая IGT

Poggio alle Gaze dell'Ornellaia IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Тоскана IGT Бианко
Винарна	Орнелая

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан, Верментино, Вионие, Вердикио
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се бере ръчно в малки касетки от 15 kg в ранните сутрешни часове и веднага се охлажда при пристигането му във винарната, за да се запазят напълно ароматните. След щателна селекция, целите гроздове се пресоват много бавно, постепенно, като същевременно се полагат големи грижи за предотвратяване на окисляване. След гравитачно утаяване за около 12 часа, отделните сортове се поставят в барици. Температурите на ферментация не надвишават 22°C и виното не преминава през малолактична ферментация.

Отлежаване

6 месеца върху фините утайки за 50% от виното в барици (50% от които нови и 50% използвани) с редовен батонаж през целия период, както и в съдове от неръждаема стомана и бетон (за останалите 50%). Допълнителни 12 месеца в бутилката преди да бъдат пуснати на пазара.

Описание

Накратко

С поглед към Средиземно море и дълбоко вкоренено в идентичността на Орнелая, Poggio alle Gaze dell'Ornellaia разкрива освежаващ дух, който е деликатен като бриз, като същевременно остава разкошен и самоуверен.

Дегустационни бележки

Необичаен нюанс на ярък, сламеножълт цвят. На нос: комплексно и съблазнително с нотки на цитруси, екзотични плодове и малки бели цветчета, придружени от прясно окосена трева и аспержи. На вкус виното е мощно и освежаващо, кулминирайки с траен пикантен, минерален финал, който е автентичното превъплъщение на региона.

Съчетание с храна

Отлично се съчетава с пиле или риба на скара, ризото и отлежали сирена.

Бележки

