



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 2002»

«Болгери DOC Супериоре»

65% каберне-совиньон

30% мерло

5% каберне-фран

### **Климат и винтаж**

Микроклиматические условия 2002 года можно подразделить на две фазы: до 10 августа и после, включая сбор урожая. Начало вегетационного цикла было ранним и скорым и в общем положительным для цветения и завязи, несмотря на неоднократную смену холодных и теплых периодов. Начиная с 10 августа пошли проливные дожди. Сбор урожая начался 14 сентября и закончился 10 октября. В связи с прохладной летней погодой отбор винограда был очень жесткий, а при его поступлении на винодельню внедрили дополнительное новшество: был добавлен еще один сортировочный стол, уже после гребнеотделения, для ручного и более тщательного удаления малейших частиц гребня.

### **Винификация и выдержка**

Виноград собирался вручную в 15-килограммовые ящики; перед гребнеотделением его подвергли ручной сортировке и легкому прессованию.

Спиртовое брожение прошло частично в деревянных чанах и частично в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 30°C. Виноград с каждого сорта и каждой отдельной партии винифицировался отдельно.

Мацерация продлилась 25-30 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба (70% баррик новые, а 30% баррик бывшие в употреблении один раз), в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Созревание в барриках в целом длилось 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой в винных подвалах «Тенута-дель-Орнеллайя». После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и оставили созревать еще на 6 месяцев.

Далее уже бутелированное вино снова отправили на созревание на 12 месяцев, и только после этого выпустили в продажу.

### **Дегустационные заметки**

Мы гордимся винтажом «Орнеллайя 2002», поскольку благодаря жесткому и тщательному отбору мы смогли создать великое вино высокого качества. Начиная с этого винтажа, по нашему мнению, мы предлагаем аутентичное выражение качества данной территории, в том числе и в винтажах с более прохладными погодными условиями.

Винтаж 2002 года - это очень элегантное вино, наделенное особой свежестью, чем очень напоминает своих бордосских братьев.