



ORNELLAIA

## ORNUS DELL'ORNELLAIA 2014

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia - это вино из позднего урожая винограда Пти Мансен, производимое в исключительно ограниченных количествах и знаменующее еще одно новое направление в работе хозяйства. Некоторые виноградные сезоны отличаются идеальными условиями для производства этого эксклюзивного десертного вина на маленьком винограднике "Пальметта". Наименование «Ornus dell'Ornellaia» создано по ассоциации с латинским 'Fraxinus Ornus', в переводе - ясень манноносный или сахарный (в итальянском варианте - Orniello), то есть дерево, от которого произошло имя Орнеллайя (Ornellaia). Ясень манноносный, Orniello или 'Fraxinus Ornus', является типичным деревом средиземноморского побережья. Его ценнейший сок применяется с библейских времен как подсластитель и идеально подходит для олицетворения сладости вина Ornus dell'Ornellaia.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

100% Пти Мансен. Алк.: 13,5, остаточный сахар: 115 г/л, общая кислотность: 7,5 г/л

*«На изготовление вина Ornus dell'Ornellaia нас вдохновила любовь к нашей земле и желание исследовать все скрытые в ней потенциальные возможности для производства высококачественных сладких вин из подвяленного винограда, чему способствует мягкий и хорошо вентилируемый климат, типичный для осеннего сезона в окрестностях Больгери. Ornus 2014 имеет насыщенный золотистый цвет с янтарными отблесками. Обоняние воспринимает комплексные ароматы засахаренной апельсиновой корки, кураги и жженого сахара. Во рту поражает превосходное равновесие между сладостью и игривой сочной кислинкой вкуса абрикоса, сладкого табака и слегка горьковатого жженого сахара. Вино богатое, сладкое, но совершенно не тяжелое».*

Аксель Хейнц

### СЕЗОН 2014 Г.

2014 год останется в памяти как один из самых необычных в истории Ornellaia. После теплой дождливой зимы наступила мягкая сухая весна, обеспечившая нормальный вегетативный рост и своевременное хорошее цветение. После нормального июля был дождливый и холодный август. Если такие условия, несомненно, были очень сложными для созревания винограда для красных вин, то они же создали очень благоприятную почву для созревания белых, так как невысокие температуры и отсутствие сильного водного стресса являются двумя основными элементами для полного выражения ароматического потенциала и для поддержания живой свежей кислотности. Сухая солнечная погода в сентябре, со значительным снижением ночной температуры, обеспечила перезревание винограда в идеальных условиях и образование безупречного равновесия между сахаром и кислотностью. Сбор проводился в три прохода в период между 17 сентября и 28 октября.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

При поступлении в погреба, из урожая каждого отдельного сбора была сформирована своя партия. Прессование и винификация каждой партии выполнялись отдельно. После медленного мягкого прессования и естественной декантации в течение одной ночи разные партии подверглись брожению в 100% новых дубовых барриках при температуре не выше 22 °С. По достижении желаемого баланса между сахаром и спиртом ферментация была остановлена. Малолактическая ферментация не производилась. После переливания вино выдерживалось 12 месяцев, после чего разные партии были смешаны. После розлива в бутылки вино выдерживалось еще один год перед выпуском на рынок.