



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2004

- BOLGHERI DOC Rosso

Вино Le Serre Nuove dell'Ornellaia производится в основном из урожая молодой лозы хозяйства Ornellaia. Так как оно создавалось с тем же энтузиазмом и внимательностью к деталям, что и вино-символ Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia аутентичное «второе вино». Этот с особенный купаж сортов мерло, каберне совиньон, каберне фран и пти вердо, сочетает в себе благородство и глубину вкуса, а также обладает пленительной и яркой индивидуальностью.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

40% МЕРЛО, 40% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 15% КАБЕРНЕ ФРАН, 5% ПТИ ВЕРДО

“ «Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2004» – это результат очень гармоничного урожая, поддерживаемого изобилием и живостью винограда с молодых лоз. В вине как бы сочетаются два характера. Цвет вина очень живой, но в то же время глубокий и насыщенный. Ароматический букет раскрывается нотами свежих сладких фруктов, продлеваемых пряными и мятными нюансами. На вкус вино обволакивает все небо растительной сладостью мерло, которая поддерживается мясистой великих каберне-совиньон и каберне-фран.” Axel Heinz – в сентябре 2006 г.”

Axel Heinz – в сентябре 2009 г.

СЕЗОН 2007Г.

Микроклиматические условия 2004 года были просто идеальными: достаточное количество осадков в зимние месяцы с довольно мягкими температурами, солнечная дружная весна с кратковременными дождями. Никакого отрицательного воздействия на раскрытие почек, прошедшее с 30 марта по 10 апреля. Уже при цветении был отмечен высокий уровень плодородности почек, что стало результатом высоких температур 2003 года. В последствии высокий продуктивный потенциал был оптимальным образом отрегулирован виноградарями путем решительного прореживания гроздей. Начало лета было постепенным, с умеренными температурами, а август выдался жарким и солнечным. Такие идеальные условия способствовали регулярному и однородному физиологическому развитию всех сортов винограда. Во время сбора урожая не было каких-либо осадков, которые могли бы помешать виноградарям спокойно выбрать оптимальное время для сбора каждого сорта с каждого отдельного участка виноградника; в результате было изготовлено 51 базовое вино, что отражает разнообразие характеристик терруаров «Орнеллайя». Первые гроздья мерло с участков с молодыми лозами были собраны 2 сентября, но большая часть урожая достигла полного созревания в период с 15 по 24 сентября, одновременно со сбором урожая каберне-фран. С 25 сентября наступил черед каберне-совиньон, для которого на первой неделе октября создались необходимые условия для полного созревания.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая проводился вручную в 15-килограммовые ящики; гроздья были отобраны на двойном сортировочном столе до и после гребнеотделения, после чего их подвергли мягкому прессованию. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали при температуре в рамках 26-30 °C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 18 дней. Яблочно-молочное брожение началось в стальных чанах и завершилось после переливания в баррики (25% новые и 75% бывшие в употреблении).



ORNELLAIA

один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллайя» примерно на 17 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 5 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще шесть месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.