



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2021

- BOLGHERI DOC BIANCO

Белое вино Ornellaia Bianco появляется на свет рядом с великими винами Ornellaia и переводит сущность терруаров поместья на светлый язык солнца и моря Болгери. Маленькие виноградники в тайне хранят секрет его сбалансированности, вплоть до сбора урожая, после чего они бросают вызов времени, рассказывая об элегантной и стройной сложности.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

100% Совиньон блан Креп.: 13% об

Это великое белое вино обладает соломенно-желтым цветом с золотистыми отблесками.

Букет насыщен довольно сложными нотами, среди которых выделяются ноты абрикоса и цветов акации, сопровождаемые нотами специй и жареных орехов.

Вкус вина богат свежими вкусовыми ароматами, насыщенностью, но, в то же время, плотностью с очень стойким ароматным послевкусием.

КЛИМАТ 2021 ГОДА

2021 год начался дождливой и мягкой зимой, позволившей восполнить водный баланс терруара. После сухого марта распускание почек произошло в течение первых двух недель апреля. Постепенное повышение температуры и осадки в пределах нормы обеспечили равномерное развитие ростков и цветение в отличных условиях в конце мая. В июне воцарилась настоящая летняя погода с температурой чуть выше климатической нормы и почти что полным отсутствием осадков, что привело к потемнению винограда в течение последней недели июля. Засуха длилась весь август и сентябрь, но весенние дожди и глубокие терруары Болгери избавили лозу от слишком большой стрессовой нехватки влаги с появлением мелких, но очень концентрированных ягод с высоким потенциалом качества.

Сбор белого винограда начался 18 августа, а завершился на второй неделе сентября.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг в ранние утренние часы. Сразу при поступлении в погреба виноград охлаждался для сохранения всего ароматического потенциала. После тщательной сортировки целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому прессованию, при этом максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 24 часов сусло было полностью перемещено в деревянные емкости, 25% из которых новые, а 75% - вторичного использования, для спиртового брожения при температуре не выше 22°C. Помимо барриков на 225 литров были использованы сигары и тонно на 320 и 600 литров. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 10 месяцев с периодическим батоннажем в течение всего времени, после чего вино настаивалось в стальных емкостях в течение еще 2 месяцев. Перед розливом в бутылки был выполнен ассамбляж разных партий и легкое осветление. Затем, перед выпуском на рынок, вино выдерживалось 6 месяцев в бутылках.