



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia объединяет средиземноморское выражение великодушия со структурой и сложностью, что отражает принципы Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia - это ценное вино, предназначенное для тех, кто любит вино спонтанно, без церемоний.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

"Le Volte dell'Ornellaia 2018 великолепно отражает характеристики этого года, обнаруживая выдающуюся элегантность и сбалансированность. Аромат вина обладает хорошей ароматической сложностью, выраженными фруктовыми оттенками с нежными цветочными и пряными нотами. Вкус поражает составной и гладкой канвой танинов, выражающейся в хорошем и живом послевкусии."

Ольга Фузари - энолог - Декабрь 2019 г.

КЛИМАТ 2018 ГОДА

После нескольких лет, которые почти что заставили нас забыть о зиме, 2018 год вернул погодные условия на круги своя с достаточным количеством дней с отрицательной температурой для того, чтобы лоза начала свой заслуженный зимний отдых. Весна запомнилась как одна из самых дождливых в истории с количеством осадков, превышающим в три раза среднее по сезону, и с высокой температурой в апреле. Несмотря на позднее распускание почек, климатические условия и быстрое развитие ростков позволили растениям наверстать задержку и начать цветение на целую неделю раньше. Хотя и не столь обильные, как в мае, на протяжении всего июня осадки были выше среднестатистических, и лишь только в июле климат объявил перемирие с теплой и сухой погодой. Потемнение винограда произошло в период с 22 по 25 июля, а август был жарким, как и годом раньше, но чуть дождливее. Сахар и кислотность развивались медленно, а благодаря большому количеству воды в почве ягоды достигли более крупных размеров. В сентябре погода была теплой, без осадков. Температура была выше средне сезонной, но более свежие ночи позволили лозе накопить и сохранить ароматы и кислотность.

Сбор винограда для красного вина начался 31 августа с сорта Мерло, а закончился 8 октября более поздними сортами.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Винификация проводилась отдельно в небольших стальных чанах для сохранения разных сортовых свойств во время этапов ферментации. После алкогольной ферментации в тех же стальных чанах прошла и малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, одна часть в барриках, ранее использованных для вина Ornellaia, а другая часть – в цементных чанах, что позволило достигнуть идеального баланса танинной структуры и фруктовой кислотности.

Аксель Хайнц - директор поместья