



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017

- BOLGHERI DOC Rosso

Le Serre Nuove dell'Ornellaia - это самое настоящее второе вино, производимое с тем же увлечением и вниманием к деталям, которые уделяются Ornellaia. Купаж Мерло, Каберне Савиньон, Каберне Фран и Пети Вердо, объединяющий в себе сразу же ощущаемую приятность, вкусовую и ароматическую сложность с проверенным потенциалом старения.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

54% Мерло, 26% Каберне Совиньон, 14% Каберне Фран, 6% Пти Вердо

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017 выражает себя с удивительной элегантностью, сочетая большой потенциал выдержки и непосредственную приятность. Это вино обладает насыщенным красно-рубиновым цветом с пурпурными оттенками, сложным комплексом ароматов мелких красных ягод и бальзамическими нотами, заставляющими вспомнить средиземноморскую растительность. Вкус поражает, прежде всего, качеством гладкого и шелковистого танинового комплекса. Дегустация завершается стойким и неожиданно свежим послевкусием."

Ольга Фузари – энолог - май 2019 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2017 Г.

2017 год войдет в историю как один из самых жарких и засушливых. Это можно было предугадать по очень мягкой зиме со среднесезонной температурой выше 3°C и обычным количеством осадков. Следовательно, распускание почек произошло гораздо раньше, почти на две недели.

Вегетативный цикл лозы сопровождался жаркой погодой, низким количеством осадков уже в марте, с небольшим и внезапным падением температуры в конце апреля, которое привело к заморозкам в многочисленных зонах Тосканы. На побережье, ввиду близости моря, температура не опускалась ниже нуля, и новые ростки не пострадали. Тепло и засуха вернулись уже в мае, ограничив развитие растений и размеры гроздьев, несмотря на то, что цветение проходило в оптимальных условиях. Июль и август были очень жаркими, почти что без дождей, к счастью, жара сменялась ночной прохладой.

Сбор первого Мерло начался рано, 24 августа, до последней недели сентября, при солнечной и теплой погоде. К середине месяца наконец пришли дожди, чтобы освежить температуру, создав тем самым отличные условия для поздних сортов.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а грозди отбирались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году, помимо ручной сортировки, была введена оптическая, позволяющая дополнительно повысить качество отбора. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовая ферментация проходила в стальных емкостях при температуре ниже 25°C, в течение двух недель, за которой последовала мацерация в течение приблизительно одной недели, чтобы не превышать общую продолжительность нахождения в емкости в три недели. Малолактическая ферментация была начата в емкостях из нержавеющей стали и завершена в барриках (25% новых и 75% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках шесть месяцев.

Аксель Хайнц - директор поместья