



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2005

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Уже с самого начала Ornellaia основывала свою философию на желании развивать исключительные качества своего винодельческого хозяйства.

Вино Ornellaia — это кюве таких сортов винограда, как каберне совиньон, мерло, каберне фран и пти вердо, а также истинное воплощение свойств уникального терруара, созданное в гармонии с природой.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

60% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 22% МЕРЛО, 14% КАБЕРНЕ-ФРАН, 4% ПТИ ВЕРДО

“Рожденное в микроклиматических условиях намного прохладнее обычных, «Орнеллаия 2005» представляет собой винтаж с особой сложностью букета и необычайной свежестью. Более поздний сбор урожая позволил нам получить отличный уровень созревания танинов, характеризующихся мягкостью и шелковистостью. Цвет винтажа 2005 года насыщенный рубиновый, «нос» представляет собой насыщенные ноты спелых красных фруктов, табака, пряностей и ванили. Вкус вина элегантный и обволакивающий, поддержан утонченными танинами, плотными, но без излишней твердости. Общее впечатление продлевается длительным фруктовым финалом с бальзамическими нотами.”

Axel Heinz – в мае 2005 г

СЕЗОН 2005Г.

Первая часть 2005 года характеризовалась довольно мягкой зимой и теплой солнечной весной, за исключением нескольких по-настоящему холодных дней с февраля по март, задержавших распускание почек на пару дней. Именно столь благоприятная погода стала причиной раннего цветения, наступившего неделей раньше, около 20 мая. Вегетационное развитие и потенциал урожая сразу же предстали в безукоризненном равновесии. Поэтому, как следствие, степень прореживания составила средние годовые показатели. Июнь и июль прошли в соответствии с прогнозами: жаркие, солнечные, с редкими осадками – отличные условия для постепенного и однородного развития гроздей. И потом, в августе, созревание продолжалось постепенно, при постоянных, не превышающих средние для этого месяца температурах (32 °C). Небольшие дожди, прошедшие в период Феррагосто (праздник Успения Богородицы, 15 августа – прим. переводчика), способствовали оптимальному развитию гроздей. В конце августа результаты первых анализов указывали на очень высокий потенциал содержания полифенолов, что предвещало великий год для вина. Сбор урожая, начавшийся 30 августа на участках молодых лоз мерло, нередко приходилось прерывать из-за кратковременных дождей, но дующий с моря ветер, который быстро высушивал гроздья, и усердие виноградарей позволили доставить виноград на винодельню в отличном состоянии. 11 октября был собран виноград с последнего участка каберне-совиньон, завершив тем самым сбор урожая, потребовавший от нас 23 дня безостановочного усердного труда. В результате были произведены 54 базовых вина, разделенных по сорту, участку и партии сбора, каждое из которых стало выражением великого потенциала этого урожая.

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 10-15 дней. Яблочно-молочное брожение прошло в основном в дубовых барриках (70% из них новые, а 30% – бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллаия» примерно на 18 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продаж.