



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA IGT

Вино Le Volte dell'Ornellaia сочетает в себе средиземноморское изобилие и благородство с многогранной структурой. Концепция доступности вина Le Volte dell'Ornellaia, являющегося купажем сортов мерло, санджовезе и каберне совиньон, отражает философию и ноу-хау винодельческого хозяйства Ornellaia.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

50 % МЕРЛО, 30 % САНДЖОВЕЗЕ, 15 % КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

«Сезон 2014 г. был одним из самых сложных. Тем не менее нам удалось создать вино отменного качества, способное подарить незабываемое удовольствие. Виноград поспел поздно, что придало вину яркие и свежие фруктовые нотки. Присутствие танинов дарит этому, пусть даже и менее плотному по сравнению с ранними урожаями, вину волшебный вкус, мягкий, шелковистый, без приторных вкраплений. Le Volte dell'Ornellaia 2014 г. идеально сбалансировано, а наличие в нем винограда мерло дарит этому вину необычайную легкость».

Аксель Хайнц

СЕЗОН 2014 Г.

Зима 2013 г., последовавшего после засушливого 2012 года, была мягкой и очень дождливой, в результате чего почкование началось с задержкой в 15 дней. Из-за холодной дождливой погоды период цветения был более продолжительным и нестабильным (задержка составила две недели по сравнению со средним показателем), что привело к снижению урожая и неравномерному развитию винограда. К счастью, лето, как и обычно, наступило в конце июня и погода была идеальной — сухой и солнечной, при этом в июле и августе наблюдалось несколько периодов сильной жары. Медленное вегетативное развитие в конечном итоге имело положительные результаты, поскольку позволило отсрочить созревание плодов до тех пор, пока не спадет жара. Августовские грозы существенно снизили температуру (особенно в ночное время), что благотворно сказалось на ароматических характеристиках винограда, однако привело к тому, что сбор урожая проводился позже, чем обычно, с 9 сентября по 14 октября, в условиях преимущественно солнечной погоды без чрезмерной жары.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Для сохранения уникальных свойств винограда все сорта ферментировались отдельно в небольших стальных чанах. После спиртовой ферментации в тех же стальных чанах началась малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, причем часть вина выдерживалась в барриках, используемых для вина Ornellaia, а часть — в цементных емкостях, что позволило создать идеальное сочетание танинов и свежего фруктового мотива.