



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2011

- 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 ВИНДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

51% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 32% МЕРЛО, 11% КАБЕРНЕ-ФРАН, 6% ПТИ ВЕРДО

“Солнечная и теплая погода 2011 года с ранним урожаем как нельзя лучше выражает типичные характеристики «Орнеллайя». Цвет вина молодой и насыщенный, в ароматическом плане отмечаются насыщенные фруктовые ноты, спелые, но в то же время свежие и живые, поддерживаемые на заднем плане легкими бальзамическими нюансами и запахом хлебной корочки. На вкус вино поражает большой концентрацией с мощной таниновой структурой, но при этом по-особенному бархатистой и отточенной, которая обволакивает небо, но не оставляет после себя какого-либо ощущения тяжести. Финал продлевается бальзамическими и пряными нотами со столь желанной свежестью в самом конце.”

Axel Heinz – в мае 2013 г

СЕЗОН 2011 Г.

После очень позднего сбора урожая 2010 года следующий 2011-ый характеризовался жаркими и сухими микроклиматическими условиями, что стало причиной преждевременного сбора урожая, намного раньше нормы. На смену очень дождливой зиме пришла весна, которая была значительно теплее обычного, что ускорило вегетационный цикл лоз примерно на 10 дней. Распускание почек прошло особенно быстро и однородно, что всегда является сигналом и предпосылкой для хорошего будущего урожая, после чего дальнейшее развитие лоз замедлилось довольно прохладными июнем и июлем. Вовремя прошедшие сразу же после цветения и завязи дожди создали благоприятные условия для развития гроздей. Пик жары в конце августа еще больше ускорил созревание, что стало причиной начала сбора урожая уже на последней неделе августа. Солнечная и сухая сентябрьская погода стала просто идеальной для созревания винограда, отличавшегося особой концентрацией с безупречным балансом между зрелыми танинами и освежающей кислоткой с насыщенными и богатыми ароматами. Сбор урожая завершился в последних днях сентября, что случается очень редко.

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-Орнеллайя» 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.