



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2017 'SOLARE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Винодельческая философия Ornellaia с самого начала основывалась на желании найти возможность для выражения всех исключительных свойств собственных земельных угодий. Ornellaia – это кюве из сортов Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо, истинное выражение уникального терруара, испокон веков живущего в гармонии с природой.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

56 % Каберне Совиньон, 25% Мерло, 10% Пти Вердо, 9% Каберне Фран

"Ornellaia 2017 является великолепным выражением особенно жаркого и солнечного года. Насыщенный и темный цвет предвещает вино отличной концентрации. В богатом и сложном аромате слышатся ноты мелких красных ягод, сопровождаемые нотами сладкого табака и ванили. На вкус Ornellaia обнаруживает выверенное равновесие, сочетание стойкости и приятной свежести."

Ольга Фузари, энолог - Июль 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 виноград отбирался 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. Винофикация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовая ферментация проходила частично в стальных емкостях и частично в бетонных при температуре ниже 25°C в течение недели, за которой последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней, поэтому, общая продолжительность нахождения в емкости составляла около трех недель. Малолактическая ферментация проходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 18 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 6 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках еще 12 месяцев.

Аксель Хайнц - Директор поместья

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com