ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015

- Bolgheri DOC Rosso

Производимое в основном на базе более молодых виноградников хозяйства с той же страстью и вниманием к мелочам, что и марка Орнеллайа, вино "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" представляет собой подлинный пример " второго вина". Эта марка на базе виноградных сортов Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пти Вердо сочетает щедрый, глубокий аромат с привлекательной и животрепещущей индивидуальностью.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

64% Мерло, 17% Каберне Совиньон, 10% Каберне Фран, 9% Пти Вердо

«Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015 в полной мере представляет свой необыкновенный год изготовления, соединяя в себе – что случается редко – зрелость, консистенцию и вкусовую привлекательность. Яркий и свежий цвет, насыщенный и зрелый фруктовый аромат, оттеняемый тонкими пряными нотами и нюансами жареного. Ощущение во рту круглое и шелковистое, хорошо структурированное и гармоничное, вкус сочный фруктовый, завершающийся длительным живым ощущением без угловатостей, которое освежается легкими бальзамическими нотами».

Аксель Хайнц - Май 2017 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2014 Г.

После необычного 2014, 2015 год оказался вполне нормальным, почти классическим. После обычной дождливой, мягкой зимы, во время которой было несколько дней, когда температура опускалась ниже нуля, распускание почек началось своевременно в первые дни апреля. Весна была сухой и солнечной, идеальной для вегетативного роста лозы, и завершилась быстрым и полным цветением в конце мая. С июня начал постепенно проявляться водный стресс. Июль останется в памяти как необычно жаркий и сухой с максимальными температурами, ежедневно поднимавшимися выше 30°C в течение всего месяца. Мы боялись, что жара в сочетании с отсутствием дождей приведет к остановке созревания и к необходимости преждевременного сбора винограда. К счастью, около 10 августа начались обильные дожди, которые позволили восстановить процесс созревания и сделали погоду на его конечном этапе намного более прохладной. Прохладная солнечная погода сохранялась в течение всего периода сбора винограда, что дало нам возможность производить его очень медленно, позволяя каждому винограднику достигнуть оптимального уровня созревания, при котором свежесть и живость аромата сочетается с идеальной фенольной зрелостью при обильных, но шелковистых и мягких танинах. Сбор начался 29 августа с сорта Мерло и завершился 12 октября на последних виноградниках Каберне Совиньон и Пти Вердо.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг. На двойном столе сначала была выполнена сортировка гроздей, а затем отделение гребней, после чего было произведено мягкое дробление. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Алкогольная ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при температуре 26 - 30 °C в течение двух недель, затем в течение 10 - 15 дней проводилась мацерация. Малолактическая ферментация была начата в чанах из нержавеющей стали и завершена в баррикас (25% новых и 75% вторичного использования). Вино выдерживалось в баррикас 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.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com