



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2011

- BOLGHERI DOC Rosso

Вино Le Serre Nuove dell'Ornellaia производится в основном из урожая молодой лозы хозяйства Ornellaia. Так как оно создавалось с тем же энтузиазмом и внимательностью к деталям, что и вино-символ Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia аутентичное «второе вино». Этот с особенный купаж сортов мерло, каберне совиньон, каберне фран и пти вердо, сочетает в себе благородство и глубину вкуса, а также обладает пленительной и яркой индивидуальностью.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

52% МЕРЛО, 17% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 14% ПТИ ВЕРДО, 12% КАБЕРНЕ ФРАН

«Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2011» как нельзя лучше выражает великолепные качества 2011 года: концентрированное, но в то же время утонченное, мягкое, с неповторимым насыщенным букетом с ароматами безупречно зрелых красных фруктов, пряностей и бальзамическими нотами. На вкус поражает особой великой зрелостью и качеством танинов, мягких и плотных, безукоризненно отточенных. Вино, которое обладает большим потенциалом выдержит очень долгое развитие в бутылке, но в то же время им можно наслаждаться и уже сегодня.»

Axel Heinz – в апреле 2013 г.

СЕЗОН 2011Г.

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. После очень дождливой зимы наступила весна, которая была намного теплее обычного, что ускорило вегетационный цикл лоз примерно на 10 дней. После распускания почек, прошедшего особенно быстро и однородно, что всегда является сигналом и предпосылкой для хорошего будущего урожая, 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 кислинкой с насыщенными и богатыми ароматами. Сбор урожая завершился в последних днях сентября, что случается очень редко.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда проводился вручную в небольшие 15-килограммовые ящики. Отбор и сортировка гроздьев проводились вручную на двойном сортировочном столе, до и после гребнеотделения, после чего полученный виноград подвергли мягкому прессованию. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали при температурах 26–30 °C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация кожицы ягод, занявшая 10 дней. Яблочно-молочное брожение началось в стальных чанах и завершилось после переливания в баррики (25 % новые и 75 % бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках в винных подвалах хозяйства Орнеллайя с контролируемой температурой примерно на 15 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили выдерживаться еще на 3 месяца. Потом вино созревало в бутылках еще 6 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу. Дегустационные заметки.