



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2008

- 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

55% МЕРЛО, 30% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 8% КАБЕРНЕ ФРАН, 7% ПТИ ВЕРДО

*“В винтаже 2008 года безупречная зрелость мерло, полученного в самом начале сбора урожая, сочетается с особенно плотной и насыщенной таниновой структурой каберне, сбор которых проводился уже при более прохладной погоде. В ароматическом плане это вино глубокого рубинового цвета преподносит запах свежих фруктов и пряностей; на вкус – это очень широкое и насыщенное вино, в котором мягкость мерло контрастирует с мощью и живостью танинов каберне-совиньон и каберне-фран.”*

Axel Heinz – в сентябре 2010 г.

### СЕЗОН 2008Г.

Вегетационный сезон 2008 года характеризовался прохладной и дождливой весной, но раскрытие почек прошло в рамках нормы. Весной во время цветения прошли дожди, что замедлило завязь и таким образом привело к сокращению продуктивности лоз. Лето выдалось очень знойным и почти без осадков, вплоть до первой декады сентября. Такие условия не могли не способствовать своевременному потемнению и отличному созреванию винограда, в котором присутствовали свежие ноты, столь важные для развития букета и цвета будущего вина. Северный ветер середины сентября принес некоторое понижение температур. Такие погодные условия, с прохладой и легким ветром, особо благоприятствовали созреванию поздних сортов винограда, при этом создав великий ароматический потенциал и запас полифенолов. Сбор урожая на участках мерло проводился с 2 по 18 сентября, а с 18 сентября по 7 октября были собраны каберне-фран, каберне-совиньон и пти вердо.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда проводился вручную в небольшие 15-килограммовые ящики; поступившие на винодельню гроздья прошли тщательный отбор 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 температуре в рамках 26-30°C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 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 созреть в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллаия» примерно на 15 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 3 месяца. Потом вино созревало в бутылках еще шесть месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.