



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2008

- 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 ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

54% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 27% МЕРЛО, 16% КАБЕРНЕ-ФРАН, 3% ПТИ ВЕРД

“«Орнеллаия 2008» – это одно из наиболее удачных классических выражений территории Болгери. Ставшее результатом очень умеренного по количественным показателям, но концентрированного урожая, это вино объединяет в себе спелость партии винограда первой декады сентября с неповторимой свежестью и живостью второй партии конца сентября – начала октября, созревание которой завершалось уже в прохладных ветреных условиях. Цвет вина очень темный и насыщенный, в ароматическом плане соединяются запахи хорошо созревших концентрированных фруктов, дополненных классическими бальзамическими нотами табака и средиземноморских трав. На вкус вино характеризуется большой насыщенностью, богатством и полнотой, с мощными, но утонченными и бархатистыми танинами, придающими «Орнеллаия 2008» ощущение особой стойкости. Без сомнения, это вино предназначено для дальнейшего продолжительного созревания.”

Axel Heinz – в мае 2010 г

СЕЗОН 2008 Г.

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. Это не могло не сказаться положительно на потемнении и созревании винограда; прохладные ночи способствовали развитию ароматов и цвета, в то время как солнечные дни помогли наращиванию массы, в результате чего качество винограда мерло и каберне-фран получилось исключительным. Северный ветер середины сентября принес некоторое понижение температур. Установилась прохладная ветреная погода, но при этом очень солнечная, что создало благоприятные условия для поздних сортов, в особенности каберне-совиньон, которые в последние дни сентября – начале октября достигли оптимального созревания, накопив большой ароматический и полифенольный потенциал.

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-Орнеллаия» 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.