



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2010

- 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 ВИНДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

53% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 39% МЕРЛО, 4% КАБЕРНЕ-ФРАН, 4% ПТИ ВЕРДО

“Винтаж 2010, ставший плодом особо позднего и прохладного года, представляет собой один из наиболее элегантных творений в истории «Орнеллайя». Обладая насыщенным рубиновым цветом, это вино раскрывается сложным ароматическим букетом с нотами черных ягод, пряностей и табака. На вкус утонченное, но насыщенное, с шелковистыми танинами и чистыми богатыми фруктовыми тонами.”

Axel Heinz – мae 2012 г

СЕЗОН 2010 Г.

Винтаж 2010 года вошел в историю как один из самых поздних за последние годы. Уже в период распускания почек было отмечено вегетативное запаздывание примерно на 10 дней, которое так и продержалось до самого сбора винограда. После дождливой весны жаркое и сухое лето способствовало оптимальному росту и развитию гроздей. В сентябре во время сбора урожая прошел ряд кратковременных дождей, но все же было достаточное количество сухих и солнечных дней, что позволило винограду достичь полного созревания. Безукоризненное состояние винограда гарантировалось правильным уходом за виноградниками и особым вниманием, которое уделялось своевременному обрыванию листьев. С другой стороны, периоды прохладной погоды способствовали отличному развитию ароматических качеств с фруктовыми и цветочными нотами, придающими вину особую свежесть. Сбор урожая начался в середине сентября и продлился до 12 октября, завершившись на участках с более поздними сортами винограда.

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-Орнеллайя» 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.