



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1998

- 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». Это 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

80% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 20% МЕРЛО

*1999 год стал очень значимым для Болгери. Каберне-совиньон как нельзя лучше отражает весь его потенциал: насыщенность, структура и сбалансированность. «Le Serre Nuove dell'Ornellaia 1999» – это наилучшее выражение этого вина на сегодня, наполненного силой и энергией. Его ароматы второго плана удачно сочетаются с фруктовыми нотами каберне-совиньон и мерло. Свежесть и сбалансированность этого вина обещают большой потенциал при дальнейшем созревании.*

*Axel Heinz в сентябре 2001 г.*

### СЕЗОН 1998 Г.

Зима этого года выдалась намного холоднее, чем в 1998 году, что задержало раскрытие почек примерно на неделю. Весна в пределах нормы, как с точки зрения осадков, так и с точки зрения температур, способствовала цветению и вегетационному росту лоз в условиях, похожих на условия 1998 года; отличные микроклиматические условия в период завязи определили количество завязи выше нормы и размер последующего урожая, превысившего все ожидания. Жаркое сухое лето стало причиной раннего потемнения винограда, примерно на неделю раньше по сравнению с предыдущими годами, и значительной гомогенности гроздей. В начале июля было проведено прореживание мерло (прим. на 30%), а потом и каберне-совиньон (прим. на 10%). Сбор урожая мерло начался в первых числах сентября на участках с молодыми лозами и закончился в середине сентября на участках со взрослой лозой. Было отмечено отличное состояние собранного винограда с однородной степенью созревания ягод. Виноград собирался вручную в небольшие 15-килограммовые ящики. После этого был собран урожай сортов каберне, завершившийся в начале октября. Особенно благоприятно сказалась жаркая и сухая погода на каберне-совиньон, гроздь которого достигли безукоризненной степени созревания.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Виноград с каждого участка и каждой партии винифицировался и выдерживался отдельно. Виноград отделили от гребней и слегка подавили еще до того, как поместить частично в средние по размерам деревянные чаны и частично – в чаны из нержавеющей стали, в которых прошло спиртовое брожение при контролируемой температуре не выше 30°C. Мацерация продлилась примерно 20 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба. Созревание в барриках продлилось 18 месяцев, после чего был выполнен ассамбляж вина, и его разлили в бутылки для дальнейшей выдержки на протяжении еще 6 месяцев.