



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2017

-TOSCANA IGT ROSSO

В каждом винтаже Хозяйства есть такой сорт, который проявляет себя особенно ярко, и эти особенности Винодел подчеркивает в купаже «Variazioni in Rosso dell'Ornellaia». Уникальная возможность попробовать его и оценить тонкие вариации вкуса предоставляется только посетителям Хозяйства.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

28% Монтепульчано, 27% Мерло, 25% Пти Вердо, 13% Каберне Совиньон, 7% Каберне Фран

"Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2017 - это продукт особенно жаркого и засушливого года, картина, написанная всеми оттенками, которые имеются в распоряжении Ornellaia. Даже более поздние сорта получили выгоду от климата 2017 года, достигнув отличной спелости. Монтепульчано, с его характерными нотами вишни, табака и лакрицы, сочетается с щедрым характером Мерло и хорошо созревшими пряными нотами Пти Вердо. Каберне Совиньон и Каберне Фран вносят свой вклад в структуру и ароматическую свежесть вина, что выражается в стойком и живом послевкусии."

Ольга Фузари – энолог

СЕЗОН УРОЖАЯ 2017 Г.

2017 год войдет в историю как один из самых жарких и засушливых. Это можно было предугадать по очень мягкой зиме со среднесезонной температурой выше 3°C и обычным количеством осадков. Следовательно, распускание почек произошло гораздо раньше, почти на две недели.

Вегетативный цикл лозы сопровождался жаркой погодой, низким количеством осадков уже в марте, с небольшим и внезапным падением температуры в конце апреля, которое привело к заморозкам в многочисленных зонах Тосканы. На побережье, ввиду близости моря, температура не опускалась ниже нуля, и новые ростки не пострадали. Тепло и засуха вернулись уже в мае, ограничив развитие растений и размеры гроздьев, несмотря на то, что цветение проходило в оптимальных условиях. Июль и август были очень жаркими, почти что без дождей, к счастью, жара сменялась ночной прохладой.

Сбор первого Мерло начался рано, 24 августа, до последней недели сентября, при солнечной и теплой погоде. К середине месяца наконец пришли дожди, чтобы освежить температуру, создав тем самым отличные условия для поздних сортов.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Урожай собирался вручную, в ящики по 15 кг. Грозди сортировались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего ягоды подвергались мягкому дроблению. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовое брожение осуществлялось в емкостях из нержавеющей стали при температуре ниже 25°C в течение недели, за ним следовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация начиналась в емкостях из нержавеющей стали и завершалась после перелива в баррики (25% - новые, 75% - используемые второй раз). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед поступлением в продажу вино находилось в бутылках в течение шести месяцев.

Аксель Хайнц, директор