



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2020

- TOSCANA IGT BIANCO

Белое вино Ornellaia Bianco появляется на свет рядом с великими винами Ornellaia и переводит сущность терруаров поместья на светлый язык солнца и моря Болгери. Маленькие виноградники в тайне хранят секрет его сбалансированности, вплоть до сбора урожая, после чего они бросают вызов времени, рассказывая об элегантной и стройной сложности.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

100% Совиньон блан Креп.: 13% об

“Ornellaia Bianco 2020 обладает насыщенным соломенно-желтым цветом и раскрывается в бокале нотами фруктов с желтой мякотью, сопровождаемыми ароматами белых цветов и ванили. Эти гармоничные и сложные нюансы вызывают бурные эмоции при каждом глотке из бокала. Вкус вина обнаруживает яркую свежесть, но в то же время элегантные кремовые оттенки, делающие вкус мягким, приятным и стойким.”

Ольга Фузари - энолог - март 2022 г.

КЛИМАТ 2020 ГОДА

После мягкой и дождливой зимы в марте произошло временное понижение температуры с ночными заморозками непосредственно в начале распускания почек, случившегося в течение последней недели месяца. Тем не менее, только что распустившиеся почки были еще защищены ворсистой тканью и не пострадали от заморозков. Далее весна была преимущественно теплой с осадками в пределах нормы, что обеспечило развитие растительности вплоть до цветения, которое состоялось с 20 по 25 мая. В середине июня наблюдались очень сильные дожди, за которыми последовал длительный засушливый период почти что без осадков с очень высокими температурами до конца августа. Потемнение винограда произошло равномерно и быстро, с 20 по 25 июля, положив начало созреванию винограда под палящим солнцем. Сбор начался еще до праздника Феррагосто, 13 августа, и завершился 24 августа. Преждевременный сбор и отсутствие сильного водного стресса благодаря обильным осадкам в июне позволили развить яркую ароматичность у Совиньонов.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг в ранние утренние часы. Сразу при поступлении в погреба виноград охлаждался для сохранения всего ароматического потенциала. После тщательной сортировки целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому прессованию, при этом максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 24 часов сусло было полностью перемещено в деревянные емкости, 25% из которых новые, а 75% - вторичного использования, для спиртового брожения при температуре не выше 22°C. Помимо барриков на 225 литров были использованы сигары и тонно на 320 и 600 литров. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 10 месяцев с периодическим батоннажем в течение всего времени, после чего вино настаивалось в стальных емкостях в течение еще 2 месяцев. Перед розливом в бутылки был выполнен ассамбляж разных партий и легкое осветление. Затем, перед выпуском на рынок, вино выдерживалось 6 месяцев в бутылках.

Аксель Хайнц - директор поместья