



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2014 "L'ESSENZA"

- 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

34% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 32% МЕРЛО, 14% КАБЕРНЕ ФРАН, 20% ПТИ ВЕРДО

"2014 год стал для нас одним из самых трудных за всю историю «Орнеллай», однако он дал нам возможность создать вина высочайшего качества, способные подарить истинное удовольствие. Позднее созревание позволило винограду максимально проявить свой яркий и свежий вкус. Особенно поражает высочайшее качество танинов во вкусе – они придают вину шелковистую, утонченную терпкость без угловатости. Этот год стал для хозяйства ключевым и выразил всю "Сущность Орнеллай: ее натуральный стиль, отменное качество терруара и мастерство тех, кто трудится на виноградниках и в винных погребах."

Аксель Хайнц, май 2016 г.

СЕЗОН 2014 Г.

2014 год вошел в историю «Орнеллай» как один из самых необычных. На смену теплой дождливой зиме пришла мягкая засушливая весна, которая способствовала нормальному вегетативному развитию лоз и обеспечила своевременное и равномерное цветение. После укладывающегося в климатические нормы июля наступил дождливый и холодный август, создавший весьма непростые условия для вызревания винограда и спровоцировавший быстрое распространение заболеваний. Потребовалась тщательная работа над лозами с дефолиацией в течение всего августа, позволившая поддержать виноград в отличном состоянии и дать ему возможность вызреть до сентября и октября. Эти два последних месяца порадовали идеальными погодными условиями – с преобладанием солнечных сухих дней, которые обеспечили идеальное созревание винограда. На стадии сбора урожая был проведен тщательный отбор гроздей – как на виноградниках, где на некоторых участках мы провели вплоть до трех этапов сбора, так и на сортировочном столе, откуда в чаны отправлялись только абсолютно здоровые и полностью вызревшие грозди.

В 2014 году сбор урожая в хозяйстве аОрнеллай был особенно продолжительным и запоздалым: первый Мерло начали собирать 6 сентября, однако на большей части старинных виноградников, включая и участки с Мерло, урожай собирали только в октябре. Закрылся сезон сбора урожая 22 октября – так поздно сезон еще никогда не закрывался.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Собранные вручную гроздья винограда укладывали в ящики по 15 кг. До и после гребнеотделения гроздья винограда вручную перебирали и сортировали на двойном сортировочном столе, после чего виноград подвергали мягкому прессованию. Винификацию для каждого сорта и урожая каждого отдельного участка проводили отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали на протяжении одной недели при температуре 26–30 °С, после чего началась мацерация, которая длилась в общей сложности около 10–15 дней. Малолактическая ферментация протекала в дубовых барриках, 70 % из которых были новыми, а 30 % использовались ранее. После этого в течение 18 месяцев вино созревало в барриках в винных погребах Дома Ornellaia, температуру в которых постоянно регулировали. Спустя первые 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили выдерживаться еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.