



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2020 'LA PROPORZIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia появилась на свет в союзе природы и идей. Старинные и сложные терруары ведут диалог через мастерство человека, опираясь на деликатный микроклимат, который является выражением и отражением Средиземного моря. Длительный аффинаж сопровождает вино этого поместья на пути к наивысшей выразительности, раскрывая со временем его изысканность, полноту и щедрость.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

50% Каберне Совиньон, 32% Мерло, 13% Каберне Фран, 5% Пти Вердо Алк. : 14,5% об.

"Ornellaia 2020 со свойственным глубоким, красно-рубиновым цветом характеризуется нотами спелых красных фруктов, а также тонкими нотами ванили и нежного табака. На вкус вино раскрывается как округлое и бархатистое, создавая приятные и захватывающие начальные впечатления, которые располагают к продолжению дегустации. Танины плотные, но элегантные, а послевкусие оказывается пряным и стойким."

Ольга Фузари – энолог - Июль 2022 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2020 Г.

После мягкой и дождливой зимы в марте наблюдалось временное понижение температуры: в последнюю неделю месяца, в самом начале распускания почек, было несколько ночей с температурой ниже 0°C. К счастью, на начавшихся распускаться побегах почки были еще защищены опушением, поэтому, мороз их не тронул. Остальная часть весны характеризовалась в целом теплой погодой с нормальным количеством осадков, что обеспечило нормальное вегетативное развитие до цветения, которое наступило в среднем в период с 20 по 25 мая. В середине июня был интенсивный период дождей, за которым последовала большая засуха с очень высокими температурами, до конца августа. Верасон был однородным и быстрым, он проходил в период с 20 по 25 июля, после чего виноград начал созревать под палящим солнцем. В конце августа прошли долгожданные дожди, которые принесли с собой значительное снижение температуры, а ночные минимумы достигали 13°C, что стало идеальным условием для завершения созревания Мерло. Виноград был собран рано и быстро, всего за две недели, чтобы максимально сохранить фруктовые свойства и свежесть. Это оказалось как раз вовремя, чтобы избежать внезапной недельной волны жары, когда температура достигла 37 градусов, повысив уровень сахара в сортах, которые еще предстояло собрать, и заставив собрать Каберне Фран и Каберне Совиньон на менее урожайных виноградниках уже к 17 сентября. В конце сентября влажная погода, наконец, вернула нормальные условия, и вода, поглощенная виноградом, снизила спиртовое содержание до обычных значений, что позволило нам закончить сбор урожая Каберне Совиньон и Пти Вердо 3 октября.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а виноград отбирался на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году, помимо ручной сортировки, была введена оптическая, позволяющая дополнительно повысить качество отбора. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовая ферментация проходила частично в стальных емкостях и частично в бетонных при температуре 26-30 °C в течение недели, за которой последовала мацерация в течение приблизительно 15 дней, поэтому, общая продолжительность нахождения в емкости составляла около трех недель. Малолактическая ферментация проходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 18 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 6 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках еще 12 месяцев.

Аксель Хайнц - Директор поместья

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com