



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2005

- 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» Этот 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

50% МЕРЛО, 35% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 10% КАБЕРНЕ ФРАН, 5% ПТИ ВЕРДО

«Le Serre Nuove дель Орнеллайя 2005» находится в верхней точке своего равновесия между ароматической стороной и структурой. Цвет вина очень живой, но в то же время глубокий и насыщенный. Ягоды с молодых лоз придают букету ноты свежих фруктов, которые дополняются нюансами пряностей и мяты винограда с более зрелых лоз. На вкус вино обволакивает небо широким вступлением мерло, которое поддерживается структурой каберне-совиньон и каберне-фран, дополненной свежестью танинов пти вердо.»

Axel Heinz – в сентябре 2007 г.

СЕЗОН 2005Г.

Первая часть 2005 года характеризовалась довольно мягкой зимой и теплой солнечной весной, за исключением нескольких по-настоящему холодных дней с февраля по март, задержавших распускание почек на пару дней. Именно столь благоприятная погода стала причиной раннего цветения, наступившего неделей раньше, около 20 мая. Вегетационное развитие и потенциал урожая сразу же предстали в безукоризненном равновесии. Поэтому, как следствие, степень прореживания составила средние годовые показатели. Июнь и июль прошли в соответствии с прогнозами: жаркие, солнечные, с редкими осадками – отличные условия для постепенного и однородного потемнения винограда. И позднее, в августе, созревание продолжалось постепенно, при постоянных не превышающих средние для этого месяца температурах (32 °C). Небольшие дожди, прошедшие в период Феррагосто (праздник Успения Богородицы, 15 августа – прим. переводчика), способствовали оптимальному развитию гроздей. В конце августа результаты первых анализов указывали на очень высокий потенциал содержания полифенолов, что предвещало великий год для вина. Сбор урожая, начавшийся 30 августа на участках молодых лоз мерло, нередко приходилось прерывать из-за кратковременных дождей, но дующий с моря ветер, который быстро высушивал гроздь, и усердие виноградарей позволили доставить виноград на винодельню в отличном состоянии. 11 октября был собран виноград с последнего участка каберне-совиньон, завершив тем самым сбор урожая, потребовавший от нас 23 дня безостановочного усердного труда. В результате были произведены 54 базовых вина, разделенные по сорту, участку и партии сбора; каждое из них стало выражением великого потенциала этого урожая.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда проводился вручную в небольшие 15-килограммовые ящики; поступившие на винодельню гроздь прошли тщательный отбор на двойном сортировочном столе, до и после гребнеотделения, после чего полученный виноград подвергли мягкому прессованию. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали при температуре в рамках 26-



ORNELLAIA

30°C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 10 дней. Яблочно-молочное брожение началось в стальных чанах и завершилось после переливания в баррики (25% новые и 75% бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенутадель-Орнеллайя» примерно на 15 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 3 месяца. Потом вино созревало в бутылках еще шесть месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.