



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2009

- 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 ВИНДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

52% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 22% МЕРЛО, 21% КАБЕРНЕ-ФРАН, 5% ПТИ ВЕРДО

“Зрелость и сбалансированность – вот те качества, которые наилучшим образом отражают характер «Орнеллаия 2009», рожденного в год, когда погода сначала была довольно прохладной, а потом наступила жара – в таких условиях только усердие и неослабное внимание виноградарей помогли сохранить баланс между свежестью и ароматическими свойствами. Букет вина глубокий и сфокусированный, в нем соединяются тона безупречно созревших фруктов, поддерживаемые бальзамическими нотами ароматических трав и шоколада. Вкус вина широкий, с особой утонченной сладостью, мягкими шелковистыми танинами, без какой-либо угловатости, поддерживается финалом, в котором присутствует живая освежающая кислинка.”

Axel Heinz - мae 2011 г

СЕЗОН 2009 Г.

Микроклиматические условия 2009 года характеризовались холодной и дождливой зимой и таким же началом весны, раскрытие почек прошло вовремя. После сухого мая наступил дождливый июнь, но это не оказало какого-либо отрицательного воздействия на вегетационное развитие и цветение лоз. Лето выдалось жаркое, почти без осадков, с температурами, которые зачастую превышали 35°C, и лишь незначительными перепадами между дневными и ночными температурами. Сильные жаркие юго-восточные ветры сирокко (со стороны Африки) с конца августа по начало сентября ускорили созревание винограда, особенно скороспелых сортов типа мерло. Поэтому сбор урожая этого года, начавшийся 28 августа и закончившийся 14 сентября, стал одним из самых ранних и быстрых за всю историю «Орнеллаия». Прошедшие в середине сентября дожди принесли желаемую прохладу для поздних сортов, которые таким образом получили необходимые условия для дальнейшего постепенного полного созревания. После приостановки сбора урожая на целых 9 дней с 23 сентября он возобновился, сначала на участках с ароматным каберне-фран, потом на делянках с удивительным по качеству пти вердо, а завершился 6 октября доставкой на винодельню последних гроздей каберне-совиньон, порадовавшего особой структурой.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая проводился вручную в 15-килограммовые ящики; гроздья были отобраны на двойном сортировочном столе до и после гребнеотделения, после чего их 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 26-30 °C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 10-15 дней. Яблочно-молочное брожение прошло в основном в дубовых барриках (70% из них новые, а 30% – бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созреть в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллаия» примерно на 18 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продаж.