



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2023

- BOLGHERI DOC 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.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

100% Совиньон блан Креп.: 13% об

Ornellaia bianco 2023 имеет светлый желто-соломенный цвет с нежными зеленоватыми оттенками. Аромат имеет довольно сложный профиль. Выделяются легкие ноты экзотических фруктов, кожуры грейпфрута и цветов персика, которые обогащаются тонкими оттенками поджаренного фундука, добавляющего элегантность и глубину.

Первые вкусовые ощущения позволяют насладиться мягкостью, которая поддерживается плотностью, придающей выраженную округлость. Однако свежесть и насыщенность безупречно уравнивают структуру во благо стройности и вкусовой стойкости. В стойком послевкусии ощущается яркая минеральность, укрепляющая общее равновесие.

КЛИМАТ 2023 ГОДА

В 2023 году урожай в Болгери был непростым, однако природа проявила благосклонность в решающие моменты созревания винограда. Зима была мягкой, с относительно высокими температурами и осадками в пределах нормы, что способствовало раннему росту растений. Весна принесла с собой обильные осадки, которые пошли на пользу пополнения запаса воды в преддверии лета, но которые потребовали напряженного труда в винограднике. Лето было жаркое, с высокими температурами, но без чрезвычайных пиков, которые сопровождалось дождями, снизившими нехватку воды в виноградниках. Это привело к постепенному и равномерному созреванию винограда, который достиг высокой концентрации. Дожди в конце августа и свежие ночи в сентябре способствовали развитию ароматической сложности и сохранили кислотность вина, гарантируя идеальную сбалансированность насыщенности и элегантности.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, ранним утром, после чего он сразу же остужался по прибытии на производство, чтобы сохранить неизменным весь ароматический потенциал. После тщательного отбора целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому отжиму, уделяя повышенное внимание защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 24 часов сусло было полностью перемещено в деревянные емкости, 30% из которых новые, а 70% - вторичного использования, для спиртового брожения при температуре не выше 20°C. Помимо барриков на 225 литров были использованы сигары и тонно на 320 и 600 литров. Не проводилось малолактическое брожение. Выдержка вина продолжалась 10 месяцев на осадке с периодическим батонажем в течение всего периода. Перед розливом был выполнен ассамбляж различных партий и легкое осветление. После этого вино было подвергнуто дополнительному аффинажу в бутылке в течение 20 месяцев, после чего оно поступило в продажу.