

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021

-TOSCANA IGT ROSSO

Ни один урожай не похож на другой и в каждом урожае оркестр виноградников Ornellaia опять играет другую симфонию. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia подчеркивает особенности каждого винтажа, улавливает его внутреннюю музыку и предлагает ее гостям поместья, выступая на маленьком концерте в бутылке.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

40% каберне фран, 30% каберне совиньон, 30% мерло

Алк.: 15% об.

Благодаря выдающемуся винтажу, который войдет в историю нашего поместья, появилось на свет Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 – вино, свидетельствующее о силе солнца в практически безупречных и уравновешенных климатических условиях. В этом купаже присутствуют три основных сорта винограда Болгери, которые в этом выдающемся винтаже показали свой наилучший потенциал. Каберне фран дал напряжение, свежесть и ароматическую утонченность. Каберне совиньон привнес ароматы пряностей и мощный вкус, структурированный богатыми, но элегантными танинами. И, наконец, мерло придал штрих свежих фруктов, а также яркую мягкость и округлость середине глотка.

В начале аромат Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 отличается насыщенностью, раскрывая сложный букет спелых лесных ягод, сладких специй, табака и элегантную бальзамическую ноту. Вкус - полный, мягкий, с сочным сердцем и стойким послевкусием, которое подчеркивают спелые и хорошо интегрированные танины.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2021 Г.

2021 год начался дождливой и мягкой зимой, позволившей восполнить водный баланс терруара. После сухого марта распускание почек произошло в течение первых двух недель апреля. Постепенное повышение температуры и осадки в пределах нормы обеспечили равномерное развитие ростков и цветение в отличных условиях в конце мая. В июне воцарилась настоящая летняя погода с температурой чуть выше климатической нормы и почти что полным отсутствием осадков, что привело к потемнению винограда в течение последней недели июля. Засуха длилась весь август и сентябрь, но весенние дожди и глубокие терруары Болгери избавили лозу от слишком большой стрессовой нехватки влаги с появлением мелких, но очень концентрированных ягод с высоким потенциалом качества.

Сентябрь был теплым и солнечным, без дождей, что позволило нам организовать "индивидуальный" сбор урожая, максимально выражающий потенциал качества каждого отдельного участка.

Сбор винограда для красных вин проходил преимущественно в сентябре: Мерло в течение первых двух недель месяца, а остальных выращиваемых в поместье сортов - с 13 сентября по 1 октября.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Урожай собирался вручную, в ящики по 15 кг. Грозди сортировались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего ягоды подвергались мягкому дроблению. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовое брожение осуществлялось в емкостях из нержавеющей стали при температуре ниже 25°C в течение недели, за ним следовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация начиналась в емкостях из нержавеющей стали и завершалась после перелива в баррики (25% - новые, 75% - используемые второй раз). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед поступлением в продажу вино находилось в бутылках в течение шести месяцев.