



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT Rosso

Сразу же приятное, практичное и беззаботное вино Le Volte dell'Ornellaia рассказывает историю застолья. Через это яркое красное вы начнете входить в мир Ornellaia и просто делиться с другими тягой к качеству, которая здесь ежедневно стоит на повестке и ощущается при каждом глотке.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

Алк. : 14% об.

"Le Volte dell'Ornellaia обладает характерным для него красно-рубиновым цветом с пурпурными оттенками, а также букетом с живыми нотами красных фруктов, сопровождаемых деликатной пряностью. Все составляющие вкуса вина являются хорошо сбалансированными, объединяющими гладкую и мягкую таниновую структуру с кислотной свежестью, которая создает приятные, хрустящие ощущения."

Ольга Фузари - энолог - Декабрь 2022 г.

КЛИМАТ 2021 ГОДА

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 ВЫДЕРЖКА

Винификация проводилась отдельно в небольших стальных чанах для сохранения разных сортовых свойств во время этапов ферментации. После алкогольной ферментации в тех же стальных чанах прошла и малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, одна часть в барриках, ранее использованных для вина Ornellaia, а другая часть - в цементных чанах, что позволило достигнуть идеального баланса танинной структуры и фруктовой кислотности.

Аксель Хайнц - директор поместья