



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2023

- 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

55% Каберне Совиньон, 40% Мерло, 5% Пти Вердо Алк. : 13,5% об.

Le Volte dell'Ornellaia 2023 имеет глубокий цвет и выразительный букет, в котором доминируют насыщенные ароматы спелых ягод, таких как черника и ежевика. Вкус вина щедрый и мягкий, с безупречным равновесием свежести и структуры. Послевкусие – стойкое и приятное, с шелковистыми таннинами, которые добавляют элегантности и мягкости вкусовым ощущениям.

КЛИМАТ 2023ГОДА

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 сопровождались 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

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.