



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2001

- BOLGHERI DOC ROSSO

Вино Le Serre Nuove dell'Ornellaia производится в основном из урожая молодой лозы хозяйства Ornellaia. Так как оно создавалось с тем же энтузиазмом и внимательностью к деталям, что и вино-символ Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia аутентичное «второе вино». Это с особенный купаж сортов мерло, каберне совиньон, каберне фран и пти вердо, сочетает в себе благородство и глубину вкуса, а также обладает пленительной и яркой индивидуальностью.

### КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

70% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 30% МЕРЛО

*“Цвет вина красный, насыщенный, с ароматом красных фруктов. Вино хорошо сбалансированное, округлое и великодушное, с хорошей структурой и длительным бархатистым финалом. В ассамбляже доминирует каберне-совиньон, придавая вину полноту тончайших танинов, дополненную особой мягкостью благодаря присутствию мерло.”*

*Axel Heinz – в сентябре 2003 г.*

---

### СЕЗОН 2001Г.

Зима 2001 года выдалась мягкой, с уровнем осадков выше средней нормы, что привело к преждевременному раскрытию почек уже в последние дни марта – начале апреля. Весна с частыми дождями и средними температурами способствовала цветению мерло в середине мая и каберне-совиньон в конце месяца. Лето 2001 года с температурами в пределах нормы и редкими осадками создало условия для однородного постепенного созревания винограда. В начале июля было проведено прореживание мерло (прим. 30%) и потом каберне-совиньон (прим. 10%) для создания оптимальных условий созревания оставленного количества. Время сбора урожая отличалось жаркими солнечными днями и прохладными ночами. Урожай начали собирать на участках мерло с молодыми лозами в первых числах сентября; далее была выдержана пауза примерно в одну неделю, чтобы дать время для полного созревания танинов на более зрелых лозах, вследствие чего сбор урожая завершился в середине месяца. Сбор урожая каберне-совиньон начался на третьей неделе сентября и закончился 5 октября.

---

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

дл выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 6 месяцев. До бутилирования было проведено осветление с помощью яичного белка, после чего вино оставили созреть еще на шесть месяцев а и лишь после этого выпустили в продажу.