



## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2010

### - 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 особенным 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

45% МЕРЛО, 41% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 9% ПТИ ВЕРДО, 5% КАБЕРНЕ ФРАН

*“Созданное в один из самых прохладных и поздних сезонов за последние годы, «Ле Серре Нуове дель Орнеллайя 2010» обладает особенно выдающимися ароматическими качествами. Сбалансированное сочетание утонченного каберне-совиньон и округло-фруктового мерло придадут «Ле Серре Нуове дель Орнеллайя 2010» насыщенные фруктовые ноты, дополненные ароматами табака и пряностей. На вкус вино раскрывается утонченной, но хорошо сфокусированной структурой, с шелковистыми танинами и сложной ароматической нюансированностью, завершаясь богатым и устойчивым финалом”*

Axel Heinz – в мае 2012 г.

### СЕЗОН 2010Г.

Винтаж 2010 года вошел в историю как один из самых поздних за последние годы. Уже в период распускания почек было отмечено вегетативное запаздывание примерно на 10 дней, которое так и продержалось до самого сбора винограда. После дождливой весны жаркое и сухое лето способствовало оптимальному росту и развитию гроздей. В сентябре во время сбора урожая прошел ряд кратковременных дождей, но все же было достаточное количество сухих и солнечных дней, что позволило винограду достичь полного созревания. Безукоризненное состояние винограда гарантировалось правильным уходом за виноградниками и особым вниманием, которое уделялось своевременному обрыванию листьев. С другой стороны, периоды прохладной погоды способствовали отличному развитию ароматических качеств с фруктовыми и цветочными нотами, придающими вину особую свежесть. Сбор урожая начался в середине сентября и продлился до 12 октября, завершившись на участках с более поздними сортами винограда..

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда проводился вручную в небольшие 15-килограммовые ящики; поступившие на винодельню гроздья прошли тщательный отбор на двойном сортировочном столе, до и после гребнеотделения, после чего полученный виноград подвергли мягкому прессованию. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали при температуре в рамках 26-30°C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 10 дней. Яблочно-молочное брожение началось в стальных чанах и завершилось после переливания в баррики (25% новые и 75% бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллайя» примерно на 15 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 3 месяца. Потом вино созревало в бутылках еще шесть месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.