



ORNELLAIA 2015 “IL CARISMA” - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Винодельческая философия Ornellaia с самого начала основывалась на желании найти возможность для выражения всех исключительных свойств собственных земельных угодий. Ornellaia – это кюве из сортов Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо, истинное выражение уникального терруара, испокон веков живущего в гармонии с природой.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

53% Каберне Совиньон, 23% Мерло, 17% Каберне Фран, 7% Пти Вердо

«Так же как и харизматичные личности, вина выдающихся годов преподносят себя естественно и ненавязчиво, благодаря своей уравновешенности они выделяются из массы без необходимости афишировать себя. Вино 2015 года, безусловно, обладает этой особой чертой характера. Ornellaia 2015, детище одного из особо сбалансированных сезонов сбора винограда, представляет собой одну из выдающихся версий данной марки. Характерная насыщенность цвета отражает богатую структуру и интенсивность, фруктовый аромат, зрелый и в то же время свежий, оттеняется классическими бальзамными и пряными нотами. На вкус вино богатое, плотное и объемное, с уникальной, весьма утонченной танинной текстурой, густой и бархатистой, постепенно заполняющей весь рот. Долгий финал завершается ощущением стойкости и тонко выраженными пряными нотами».

Аксель Хайнц- Май 2017 г.

СЕЗОН 2015 Г.

После необычного 2014 года, 2015-й оказался вполне нормальным, почти классическим. После обычной дождливой, мягкой зимы, во время которой было несколько дней, когда температура опускалась ниже нуля, распускание почек началось своевременно в первые дни апреля. Весна была сухой и солнечной, идеальной для вегетативного роста лозы, который завершился быстрым и полным цветением в конце мая. С июня начал постепенно проявляться водный стресс. Июль останется в памяти как необычно жаркий и сухой с максимальными температурами, ежедневно поднимавшимися выше 30°C в течение всего месяца. Мы опасались, что жара в сочетании с отсутствием дождей приведет к остановке созревания и к необходимости преждевременного сбора винограда. К счастью, около 10 августа начались обильные дожди, которые позволили восстановить процесс созревания и сделали погоду на его конечном этапе намного более прохладной. Прохладная и вместе с тем солнечная погода сохранялась в течение всего периода сбора винограда, что дало нам возможность производить сбор очень медленно, позволяя каждому винограднику достигнуть оптимального уровня созревания, при котором свежесть и живость аромата сочетается с идеальной фенольной зрелостью при обильных, но шелковистых и мягких танинах. Сбор начался 29 августа с сорта Мерло и завершился 12 октября на последних виноградниках Каберне Совиньон и Пти Вердо.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг. На двойном столе сначала была выполнена сортировка гроздей, а затем отделение гребней, после чего было произведено мягкое дробление. Винофикация выполнялась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Алкогольная ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при температуре 26-30 °C в течение одной недели, затем проводилась мацерация в течение в общей сложности 10-15 дней. Малолактическая ферментация происходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% повторного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 18 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики дополнительно на 6 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживалось в бутылках еще 12 месяцев.

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com