



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2007

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Уже с самого начала Ornellaia основывала свою философию на желании развивать исключительные качества своего винодельческого хозяйства.

Вино Ornellaia – это кюве таких сортов винограда, как каберне совиньон, мерло, каберне фран и пти вердо, а также истинное воплощение свойств уникального терруара, созданное в гармонии с природой.

### КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

55% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 27% МЕРЛО, 14% КАБЕРНЕ-ФРАН, 4% ПТИ ВЕРДО

*Рожденное в чрезвычайно благоприятных погодных условиях, это вино насыщенного рубинового цвета является выражением комплексности ароматического букета и утонченности «Орнеллайя». В ароматическом аспекте соединились запах спелых фруктов, необычайная свежесть и тона черных ягод, пряностей с легкими бальзамическими нотами. На вкус приятно поражает особая бархатистость и отточенность танинов и насыщенные фруктово-пряные ноты. При всей силе и мощи этого вина в нем превалирует ощущение безукоризненной гармонии, усиливающееся длительным фруктово-бальзамическим финалом, в котором на передний план выходят танины, что обещает дальнейшее созревание вина и дальнейшее улучшение его характеристик.*

Axel Heinz - мае 2009 г

### СЕЗОН 2007 Г.

Начало сезона 2007 года характеризовалось очень мягкой зимой с количеством осадков ниже нормы, что привело к преждевременному распусканию почек, примерно на 10 дней раньше нормы. Весна, теплая с своевременно прошедшими дождями, способствовала отличному вегетационному развитию, при этом цветение также прошло раньше обычного. Развитие косточек проходило в условиях очень дождливой июньской погоды, державшейся по всей Тоскане. Таким образом, по-настоящему лето наступило только в июле, когда установилась жаркая и сухая погода, а в августе температура стала более умеренной, в середине месяца прошли классические для этого времени года грозовые дожди, что привело к замедлению созревания и смещению на более поздние сроки сбора винограда. Сентябрь выдался теплым, очень солнечным и практически без осадков, что способствовало благоприятному, постепенному и медленному созреванию винограда, с накапливанием ароматов и полифенолов, но без какого-либо перезревания.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая проводился вручную в 15-килограммовые ящики; гроздья были отобраны на двойном сортировочном столе до и после гребнеотделения, после чего их 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 10-15 дней. Яблочно-молочное брожение прошло в основном в дубовых барриках (70% из них новые, а 30% – бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллайя» примерно на 18 месяцев. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продаж.