



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

Fraxinus Ornus – это латинское название ясеня цветочного (Orniello). Именно этому старинному средиземноморскому дереву обязано название Ornellaia (дословно – ясеновая роща) и именно ему посвящается это сладкое вино, ставшее результатом позднего сбора винограда в маленьком винограднике. Время, опыт и размышления.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

100% Пти Мансан, Алк.: 14% об. Остаточное содержание сахара: 130 г/л

Источником вдохновения для Ornus dell'Ornellaia стала увлеченность нашей территорией и желание исследовать ее потенциал в производстве великих изюмных вин, используя для этого мягкий и ветреный климат, характерный для осени в Болгери. Ornus dell'Ornellaia 2022 имеет великолепный золотистый цвет. Букет обладает невероятной сложностью с ароматами акациевого меда, персика, варенья из айвы и карамели. Вкус кремовый, очень богатый, с великолепным равновесием кислотности и сахара, что делает это вино по-настоящему гармоничным. Послевкусие насыщенное, с очень приятной свежестью, которое не покидает до конца дегустации.

КЛИМАТ 2022 ГОДА

Винтаж 2022 года в Болгери был охарактеризован почти что классической зимой с температурой близкой к среднесезонным значениям, за которой последовала довольно прохладная и сухая весна. Эти климатические условия привели к позднему распусканию почек, чем это наблюдалось обычно. Затем, начиная с мая и дальше, в нашей области начался длительный, 75-дневный период жары и засухи, который подверг суровому испытанию цикл развития виноградника. В период роста, цветения и потемнения винограда растения подверглись серьезному водному стрессу, что определило низкую урожайность.

К счастью, после этих сложностей ситуацию разрешили осадки в виде характерных летних ливней, восстановив физиологические процессы в виноградниках, которые позволили продолжить процесс созревания винограда. Созревание завершилось в сентябре – месяце, который стал идеальным для накопления сахара, ароматов и танинов благодаря свежей температуре по ночам.

Таким образом, сбор урожая прошел в отличных условиях, позволив нам выбирать наилучшую дату для каждого отдельного виноградника и сорта.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

При поступлении в погреба, из урожая каждого отдельного сбора была сформирована своя партия. Прессование и винификация каждой партии выполнялись отдельно. После медленного мягкого прессования и естественной декантации в течение одной ночи разные партии подверглись брожению в 100% новых дубовых барриках при температуре не выше 22°C. По достижении желаемого баланса между сахаром и спиртом ферментация была остановлена. Малолактическая ферментация не производилась. После переливания вино выдерживалось 12 месяцев, после чего разные партии были смешаны. После розлива в бутылки вино выдерживалось еще один год перед выпуском на рынок.