



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT Rosso

Созревает в тех же виноградниках, под тем же небом, с теми же принципами. Le Serre Nuove dell'Ornellaia – это гордое второе вино, дар которого – предвестить характер винтажа вина, символа поместья, и вместе с тем предложить свою точку зрения. Наслаждение глотком этого вина эволюционирует со временем, добавляя к энергии молодости очарование зрелости.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

49% мерло, 21% каберне совиньон, 17% пти вердо, 13% каберне фран Креп.: 14% об

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2024 обладает насыщенным и глубоким цветом, красоту которого усиливают фиолетовые оттенки, подчеркивающие его молодость. Аромат – богатый и выразительный, обладающий яркими нотами красных фруктов, малины и смородины, которым сопутствуют нежные цветочные оттенки и легкие нотки специй, добавляющие сложность ароматическому профилю. Вкус поражает своей яркой и хрустящей свежестью. Во рту ощущается сбалансированность и динамичность, которые поддерживаются хорошей плотностью и элегантной таниновой структурой, образующей длительное и стойкое фруктовое послевкусие.

Это вино очень приятно и легко пьется, точно выражая свежий и яркий характер винтажа 2024.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2024 Г.

Винтаж 2024 года является ранним и многообещающим. Цикл цветения начался довольно рано, чему способствовали мягкая и дождливая погода в первой половине года, позволившая отлично увлажнить почву виноградников. Также и в последующие месяцы обильные осадки продолжили стимулировать развитие растений, однако, существенно усложнив работу в виноградниках и требуя повышенного внимания при уходе за ними.

Начиная с конца июня, наступление теплых и солнечных дней создало идеальные условия для винтажа очень высокого качества. Лоза постепенно замедлила свой рост, обнаруживая слабое развитие в самый подходящий момент – во время верезона в конце июля, решающего этапа для формирования концентрации и ароматности.

Этот жаркий и сухой период был прерван в середине августа несколькими грозами локального характера, которые привели к неравномерным осадкам в разных виноградниках, позволив винограду вызревать в наилучших условиях. Череду солнечных и прохладных дней, иногда дождливых, с начала сентября сопровождали сбор урожая до его завершения, уравнивая естественным образом концентрацию ягод, не сказываясь на их качестве.

В итоге, 2024 стал уравновешенным и динамичным годом, свежим и готовым подарить нам элегантные вина с насыщенными ароматами.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а грозди проходили ручной отбор на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней. Был проведен также оптический отбор, после которого гроздья прошли мягкий отжим. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовое брожение происходило частично в емкостях из нержавеющей стали, частично в бетонных емкостях, при температуре 22-26°C в течение приблизительно десяти дней, за которым последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация проходила частично в стальных емкостях, частично в барриках. Вино было аффинировано в барриках (30% новые и 70% использованные во второй и третий раз) в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 8 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 7 месяцев.

Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках шесть месяцев.

Ornellaia S.r.l.

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