



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2013 “L’ELEGANZA”

- 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

45% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 38% МЕРЛО, 10% КАБЕРНЕ ФРАН, 7% ПТИ ВЕРДО

«То, что мы сначала считали проблемой для урожая 2013 г., а именно позднее почкование и цветение, в итоге имело положительный результат, так как теплая летняя погода, которая продлилась до сентября, создала идеальные условия для созревания – мы наслаждались солнечными днями без чрезмерной жары. В итоге, хоть виноград и созрел медленно, он достиг своей спелости. Мы получили прекрасное сочетание ароматов, которое можно охарактеризовать одним словом – элегантность. Ornellaia 2013 г. имеет насыщенный и яркий цвет, а его выраженный фруктовый оттенок подчеркивается сложной игрой ароматов. Тонкие пряные и бальзамические нотки являются финальным аккордом этой композиции. Ощущается весь ансамбль вкуса фруктовых оттенков, дополненных мягкими танинами, которые создают уникальное сочетание плотности и крепости вина и дарят свежее послевкусие».

Аксель Хайнц, май 2015 г.

СЕЗОН 2013 Г.

Зима 2013 г., последовавшего после засушливого 2012 года, была мягкой и очень дождливой, в результате чего почкование началось с задержкой в 15 дней. Из-за холодной дождливой погоды период цветения был более продолжительным и нестабильным (задержка составила две недели по сравнению со средним показателем), что привело к снижению урожая и неравномерному развитию гроздей. К счастью, лето наступило вовремя, в конце июня, и погода была идеальной – сухой и солнечной, при этом в июле и августе наблюдалось несколько периодов сильной жары. Медленное вегетативное развитие в конечном итоге имело положительные результаты, поскольку позволило отсрочить созревание плодов до тех пор, пока не спадет жара. Августовские грозы существенно снизили температуру (особенно в ночное время), что благотворно сказалось на ароматических характеристиках винограда, однако привело к тому, что сбор урожая проводился позже, чем обычно, с 9 сентября по 14 октября, в условиях преимущественно солнечной погоды без чрезмерной жары.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Собранные вручную гроздья винограда укладывали в ящики по 15 кг. До и после гребнеотделения гроздья винограда вручную перебирали и сортировали на двойном сортировочном столе, после чего виноград подвергали мягкому прессованию. Винификацию для каждого сорта и урожая каждого отдельного участка проводили отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали на протяжении одной недели при температуре 26–30 °С, после чего началась мацерация, которая длилась в общей сложности около 10–15 дней. Малолактическая ферментация протекала в дубовых барриках, 70 % из которых были новыми, а 30 % использовались ранее. После этого в течение 18 месяцев вино созревало в барриках в винных погребах Дома Ornellaia, температуру в которых постоянно регулировали. Спустя первые 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили выдерживаться еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.