



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2023

- BOLGHERI DOC 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

44% мерло, 37% каберне совиньон, 11% каберне фран, 8% пти вердо Креп.: 14,5% об

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2023 обладает насыщенным красно-рубиновым цветом с фиолетовыми оттенками, подчеркивающими его молодость и удачную концентрацию. В аромате вина четко ощущаются ноты спелых лесных ягод, черешни, переплетающиеся с деликатными пряными нотами, что является характерным выражением хорошей спелости нашего винограда. Вкус вина отличается четкими танинами, которые поддерживаются гармоничной структурой и безупречно уравнивается живой свежестью. Идеальный баланс силы и мягкости делает это вино по-настоящему приятным и захватывающим. Уже сегодня оно дарит удовольствие, а впереди — только лучшая эволюция вкуса.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2023 Г.

В 2023 году урожай в Болгери был непростым, однако природа проявила благосклонность в решающие моменты созревания винограда. Зима была мягкой, с относительно высокими температурами и осадками в пределах нормы, что способствовало раннему росту растений. Весна принесла с собой обильные осадки, которые пошли на пользу пополнения запаса воды в преддверии лета, но которые потребовали напряженного труда в винограднике. Лето было жаркое, с высокими температурами, но без чрезвычайных пиков, которые сопровождалось дождями, снизившими нехватку воды в виноградниках. Это привело к постепенному и равномерному созреванию винограда, который достиг высокой концентрации. Дожди в конце августа и свежие ночи в сентябре способствовали развитию ароматической сложности и сохранили кислотность вина, гарантируя идеальную сбалансированность насыщенности и элегантности.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а грозди отбирались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году, помимо ручной сортировки, была введена оптическая, позволяющая дополнительно повысить качество отбора. 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 22-28°C, в течение двух недель, за которым последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация была начата в емкостях из нержавеющей стали и завершена в барриках (25% новых и 75% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках шесть месяцев.