



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2012 “L’INCANTO”

- 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

56 % КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, 27 % МЕРЛО, 10 % КАБЕРНЕ ФРАН, 7 % ПТИ ВЕРДО

*«Сезон выращивания винограда 2012 г. отличился солнечной сухой погодой. Дожди выпали вовремя, перед сбором урожая, что помогло лозам справиться с жаркими и сухими условиями. Результатом стало равномерное и однородное созревание, обеспечившее возможность создания этого благородного и насыщенного, столь притягательного и соблазнительного вина, общий характер которого можно охарактеризовать одним словом – Incanto (восторг). Вино Ornellaia 2012 г. обладает насыщенным рубиново-красным цветом, а чрезвычайно притягательный букет включает роскошные ноты фруктов и пряностей. Вино обладает округлым, полным и насыщенным вкусом с нежными нотками танинов и полным отсутствием терпкости. Вино 2012 г. характеризуется традиционной насыщенностью, отличающей лучшие урожаи Ornellaia, однако все богатство вкуса этого винтажа завуалировано благодаря великолепной экспансивной структуре, переходящей в почти нескончаемое послевкусие».*

Аксель Хайнц. Май 2014 г.

### СЕЗОН 2012 Г.

Сухую погоду с недостатком осадков в 2012 г., как и в 2011 г., можно было спрогнозировать уже во время холодной, малоснежной зимы. Во время распускания почек, проходившего без отклонений от нормы, стал заметен дефицит воды на ок. 100 мм по сравнению со средним многолетним показателем. Весна с умеренно теплой и солнечной погодой обеспечила хороший рост виноградной лозы, сопровождаемый быстрым равномерным цветением. Жаркая погода и почти полное отсутствие дождей в июле и августе вызывали опасения о задержке созревания из-за недостатка воды. Однако этап начала созревания винограда прошел вполне нормально и в соответствии с требованиями. Несколько коротких дождливых периодов в конце августа и начале сентября ускорили созревание, и ягоды достигли безупречной общей спелости с наилучшим содержанием ароматических веществ и полифенолов. Сбор мерло проходил с 29 августа по 17 сентября, сбор Каберне Фран, Каберне Совиньон и Пти Вердо начался 18 сентября с молодых виноградников и завершился сбором Пти Вердо и Каберне Совиньон старых виноградников.

### 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-Орнеллая» 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.