



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2016

- TOSCANA IGT BIANCO

С самого начала философия вина Ornellaia основывалась на стремлении подчеркнуть исключительные качества винограда из этого хозяйства. Ornellaia Bianco — это купаж, преимущественно состоящий из винограда сорта Sauvignon Blanc из трех небольших виноградников, доказавших свою способность передавать уникальный характер вина Ornellaia.

КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

100% Совиньон Блан

«Несмотря на то, что 2016 год был сухим и солнечным, условия для созревания были прекрасными, особенно благотворно сказались прохладные ночи, благоприятные для ароматического выражения и кислоты, в то время как отсутствие летних дождей привело к богатому и концентрированному виноградному вкусу. Все эти элементы вливаются в прекрасную версию Орнеллайя Бьянко. Золотой цвет, великолепные зрелые цитрусовые и явно выраженные минеральные вещества. На нёбе вина буквально растекаются и покрывают его своим насыщенным вкусом, а холодная и сочная кислота освежает послевкусие».

Ольга Фузари - энолог - март 2018 г.

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ 2016 ГОДА

Зима 2016 года, что, кажется, становится уже почти нормой, характеризовалась аномально теплой погодой с сильными ливнями в феврале. В последнюю неделю марта распустились почки.

Обилие воды в почве и теплая погода в апреле привели к быстрому и нормальному росту вегетативной виноградной лозы. В мае температура вернулась к норме, слегка замедлив темп роста и вызвав цветение, которое произошло в последнюю неделю мая с сухой солнечной погодой, время, идеально подходящее для фазы плодовой посадки. Лето было обычным, с очень небольшим количеством дождей, благоприятствующим заметному недостатку воды к концу стадии созревания. Обычные августовские бурные периоды также отсутствовали, что сохраняло сухость на протяжении всего периода сбора Совиньона.

К счастью, близость хозяйства к морю обеспечила свежий влажный ветер с замечательным понижением температуры ночью, позволяющим лозам оправиться от дневной жары и сохранить свой аромат и острую кислотность, несмотря на высокий уровень сахара.

Урожай Совиньона состоялся в последнюю неделю августа.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг в ранние утренние часы. Сразу при поступлении в погреба виноград охлаждался для сохранения всего ароматического потенциала. После тщательной сортировки целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому прессованию, при этом максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статической декантации в течение около 24 часов, все сусло было помещено в баррики (30 % новых и 70 % использованных) для алкогольной ферментации при температуре не выше 22 °C. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 12 месяцев с периодическим батоннажем в течение всего времени, после чего вино настаивалось в стальных емкостях в течение еще 3 месяцев. Перед розливом в бутылки был выполнен ассамбляж разных партий и легкое осветление. Затем, перед выпуском на рынок, вино выдерживалось 6 месяцев в бутылках.

Аксель Хайнц - директор поместья