



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2021 'LA GENEROSITÀ' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia появилась на свет в союзе природы и идей. Старинные и сложные терруары ведут диалог через мастерство человека, опираясь на деликатный микроклимат, который является выражением и отражением Средиземного моря. Длительный аффинаж сопровождает вино этого поместья на пути к наивысшей выразительности, раскрывая со временем его изысканность, полноту и щедрость.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

53% Каберне Совиньон, 25% Мерло, 15% Каберне Фран, 7% Пти Вердо Креп. : 15% об.

Ornellaia 2021 - это выражение характерного для зоны Болгери винтажа, когда не обошлось без длительных солнечных засушливых периодов, ставших залогом богатых и насыщенных вин, но в то же время очень выразительных и щедрых.

В аромате присутствуют характерные ноты средиземноморской растительности, ароматических трав, ягод кипариса и классические ароматы смородины и темных фруктов, которые при дегустации сопровождаются густой таниновой структурой, выверенно и изысканно воздействующей на вкусовые рецепторы. Послевкусие - стойкое, яркое, несущее в себе ощущение ароматической свежести и элегантности.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2021 Г.

2021 год начался дождливой и мягкой зимой, позволившей восполнить водный баланс терруара. После сухого марта распускание почек произошло в течение первых двух недель апреля. Постепенное повышение температуры и осадки в пределах нормы обеспечили равномерное развитие ростков и цветение в отличных условиях в конце мая. В июне воцарилась настоящая летняя погода с температурой чуть выше климатической нормы и почти что полным отсутствием осадков, что привело к потемнению винограда в течение последней недели июля. Засуха длилась весь август и сентябрь, но весенние дожди и глубокие терруары Болгери избавили лозу от слишком большой стрессовой нехватки влаги с появлением мелких, но очень концентрированных ягод с высоким потенциалом качества.

Сентябрь был теплым и солнечным, без дождей, что позволило нам организовать "индивидуальный" сбор урожая, максимально выражающий потенциал качества каждого отдельного участка.

Сбор винограда для красных вин проходил преимущественно в сентябре: Мерло в течение первых двух недель месяца, а остальных выращиваемых в поместье сортов - с 13 сентября по 1 октября.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а виноград отбирался 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. Спиртовая ферментация проходила частично в стальных емкостях и частично в бетонных при температуре 26-30 °C в течение недели, за которой последовала мацерация в течение приблизительно 15 дней, поэтому, общая продолжительность нахождения в емкости составляла около трех недель. Малолактическая ферментация проходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 18 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 6 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках еще 12 месяцев.