



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2022 “LA DETERMINAZIONE” - 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

55% Каберне Совиньон, 25% Мерло, 10% Каберне Фран, 10% Пти Вердо Креп. : 14,5% об.

Ornellaia 2022 обладает очень ярким букетом с ароматами черных фруктов и нотами ванили и табака. Эта ароматическая сложность переносится в рот, где вино выражает себя щедрыми и решительными начальными вкусовыми ощущениями. Затем проявляется мощная таниновая структура, которая ведет нас к насыщенному и стойкому послевкусию. Несмотря на 2022 год с его затяжными периодами летнего зноя, Ornellaia выражает себя, как всегда, своими обычными характеристиками элегантности и свежести.

КЛИМАТ 2022 ГОДА

Винтаж 2022 года в Болгери был охарактеризован почти что классической зимой с температурой близкой к среднесезонным значениям, за которой последовала довольно прохладная и сухая весна. Эти климатические условия привели к позднему распусканию почек, чем это наблюдалось обычно. Затем, начиная с мая и дальше, в нашей области начался длительный, 75-дневный период жары и засухи, который подверг суровому испытанию цикл развития винограда.

В период роста, цветения и потемнения винограда растения подверглись серьезному водному стрессу, что определило низкую урожайность.

К счастью, после этих сложностей ситуацию разрешили осадки в виде характерных летних ливней, восстановив физиологические процессы в виноградарниках, которые позволили продолжить процесс созревания винограда. Созревание завершилось в сентябре - месяце, который стал идеальным для накопления сахара, ароматов и танинов благодаря свежей температуре по ночам.

Таким образом, сбор урожая прошел в отличных условиях, позволив нам выбирать наилучшую дату для каждого отдельного виноградарника и сорта.

Сбор же темного винограда начался 25 августа с Мерло и продолжился в сентябре сбором Каберне совиньон вплоть до 10 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.