



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2022

- 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

65% Мерло, 25% Каберне Совиньон, 10% Каберне Фран Креп.: 14,5% об

Несмотря на солнечный характер этого винтажа, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022 олицетворяет собой выраженную элегантность и свежесть. Это вино имеет очень насыщенный пурпурно-красный цвет, аромат наполнен нотами спелых черных фруктов, специй и слегка поджаренного дерева.

Первые вкусовые ощущения являются сочными, полными, за ними раскрывается богатая таниновая структура и хорошая насыщенность.

Послевкусие ароматное, мягкое и очень стойкое. Этим вином можно наслаждаться сразу, но в течение десяти лет оно может достичь идеальной выдержки.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2022 Г.

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 виноградниках, 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 винограда 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 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.