



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2022

- BOLGHERI DOC BIANCO

Белое вино Ornellaia Bianco появляется на свет рядом с великими винами Ornellaia и переводит сущность терруаров поместья на светлый язык солнца и моря Болгери. Маленькие виноградники в тайне хранят секрет его сбалансированности, вплоть до сбора урожая, после чего они бросают вызов времени, рассказывая об элегантной и стройной сложности.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

100% Совиньон блан Креп.: 13,5% об

Это вино имеет очень сложный профиль и деликатный аромат с нотами спелых фруктов, таких как манго и персик, которые сопровождаются элегантными ароматами цветов миндаля и легкими нотами поджаренного хлеба. Во рту раскрывается его мягкость и богатство с полной и щедрой структурой, которые дарят ощущение завершенности и округлости. Гармония между различными элементами безупречна и создает уравновешенные вкусовые ощущения. Послевкусие отличается своей свежестью и насыщенностью, которые определяют его стойкость и приятные вкусовые ощущения во рту.

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 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 белого винограда начался 16 августа с Совиньона блан.

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 статического отстаивания в течение около 24 часов сусло было полностью перемещено в деревянные емкости, 25% из которых новые, а 75% - вторичного использования, для спиртового брожения при температуре не выше 22°C. Помимо барриков на 225 литров были использованы сигары и тонно на 320 и 600 литров. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 10 месяцев с периодическим батоннажем в течение всего времени, после чего вино настаивалось в стальных емкостях в течение еще 2 месяцев. Перед розливом в бутылки был выполнен ассамбляж разных партий и легкое осветление. Затем, перед выпуском на рынок, вино выдерживалось 6 месяцев в бутылках.