



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2023 “LA VITALITÀ” - 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, 26% Мерло, 12% Каберне Фран, 7% Пти Вердо Креп. : 14,5% об.

Это вино имеет удивительно насыщенный цвет - глубокий, живой и яркий красно-рубиновый, позволяющий сразу же задуматься о его богатстве. Аромат очень выразителен, дарит насыщенные ноты черных спелых фруктов, среди которых выделяются черника и ежевика, которые сопровождают элегантные ноты жареного миндаля и какао. В бокале же проявляются ароматы средиземноморской растительности, дополнительно обогащающие на редкость сложный букет. Начальные вкусовые ощущения полные и мягкие. Полость рта наполняется насыщенным и концентрированным вкусом, однако удивительно бархатистым и нежным, который наполнен жизненными силами, дарящими дегустации энергию и всплеск эмоций. Несмотря на всю свою мощь, структура выражается мягко и изысканно, обнаруживая безупречное равновесие. Послевкусие очень стойкое, поддерживаемое шелковистыми, четко структурированными танинами, дарящими богатый вкус и длительную стойкость.

Ornellaia 2023 - это вино великолепного винтажа, способное искренне передавать силу и гармонию уникального терруара, полностью выражая его потенциал.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2023 Г.

В 2023 году урожай в Болгери был непростым, однако природа проявила благосклонность в решающие моменты созревания винограда. Зима была мягкой, с относительно высокими температурами и осадками в пределах нормы, что способствовало раннему росту растений. Весна принесла с собой обильные осадки, которые пошли на пользу пополнения запаса воды в преддверии лета, но которые потребовали напряженного труда в винограднике. Лето было жаркое, с высокими температурами, но без чрезвычайных пиков, которые сопровождались дождями, снизившими нехватку воды в виноградниках. Это привело к постепенному и равномерному созреванию винограда, который достиг высокой концентрации. Дожди в конце августа и свежие ночи в сентябре способствовали развитию ароматической сложности и сохранили кислотность вина, гарантируя идеальную сбалансированность насыщенности и элегантности.

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.

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com