



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT ROSSO

Сразу же приятное, практичное и беззаботное вино Le Volte dell'Ornellaia рассказывает историю застолья. Через это яркое красное вы начнете входить в мир Ornellaia и просто делиться с другими тягой к качеству, которая здесь ежедневно стоит на повестке и ощущается при каждом глотке.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо Алк. : 13% об.

Le Volte dell'Ornellaia 2024 имеет живой и яркий пурпурный цвет. В аромате различаются ноты свежих красных фруктов, таких как черешня и земляника, сопровождаемые элегантными мятными нотами, создающими ароматическую свежесть и глубину. Первые вкусовые ощущения - очень тонкие, поддерживаемые решительной, но вместе с тем нежной и элегантной структурой. Дегустация гармонична и уравновешена. Вино совмещает в себе сложность и сочность, которые позволяют насладиться им, не утрачивая при этом структуру и яркий характер.

КЛИМАТ 2024ГОДА

Винтаж 2024 года является ранним и многообещающим. Цикл цветения начался довольно рано, чему способствовали мягкая и дождливая погода в первой половине года, позволившая отлично увлажнить почву виноградников. Также и в последующие месяцы обильные осадки продолжили стимулировать развитие растений, однако, существенно усложнив работу в виноградниках и требуя повышенного внимания при уходе за ними.

Начиная с конца июня, наступление теплых и солнечных дней создало идеальные условия для винтажа очень высокого качества. Лоза постепенно замедлила свой рост, обнаруживая слабое развитие в самый подходящий момент - во время верезона в конце июля, решающего этапа для формирования концентрации и ароматности.

Этот жаркий и сухой период был прерван в середине августа несколькими грозами локального характера, которые привели к неравномерным осадкам в разных виноградниках, позволив винограду вызревать в наилучших условиях. Череду солнечных и прохладных дней, иногда дождливых, с начала сентября сопровождали сбор урожая до его завершения, уравновешивая естественным образом концентрацию ягод, не сказываясь на их качестве.

В итоге, 2024 стал уравновешенным и динамичным годом, свежим и готовым подарить нам элегантные вина с насыщенными ароматами.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Винификация осуществлялась отдельно, в маленьких стальных емкостях, соблюдая разные характеристики сортов во время брожения. За спиртовым брожением последовало яблочно-молочное брожение, опять-таки в стальных емкостях. Этап аффинажа длился 10 месяцев - частично в дубовых бочках, ранее уже использованных в Ornellaia, частично в емкостях, чтобы получить отличную уравновешенность таниновой структуры и фруктового выражения.