



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia - это вино из позднего урожая винограда Пти Мансень, производимое в исключительно ограниченных количествах и знаменующее еще одно новое направление в работе хозяйства. Некоторые виноградные сезоны отличаются идеальными условиями для производства этого эксклюзивного десертного вина на маленьком винограднике "Пальметта". Наименование «Ornus dell'Ornellaia» создано по ассоциации с латинским 'Fraxinus Ornus', в переводе - ясен манноносный или сахарный (в итальянском варианте - Orniello), то есть дерево, от которого произошло имя Орнеллай (Ornellaia). Ясен манноносный, Orniello или 'Fraxinus Ornus,' является типичным деревом средиземноморского побережья. Его ценнейший сок применяется с библейских времен как подсластитель и идеально подходит для олицетворения сладости вина Ornus dell'Ornellaia.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

100% винограда Пти Мансень

"Любовь к нашей земле и желание полного раскрытия ее потенциала в марочных сладких винах поздних урожаев привело к созданию вина Ornus dell'Ornellaia, чему способствовала и мягкая, богатая свежими ветрами погода, типичная для осени в Больгери. Поздний сбор в условиях прохладной погоды 2013 года позволил виноградным гроздьям дозреть постепенно, давая достаточно времени для создания ароматического букета. Вино золотистого цвета, Ornus dell'Ornellaia урожая 2013 года богато классическими нотами сушеных экзотических фруктов, карамели и меда. На нёбе: остаточный сахар сбалансирован сочной кислоткой и богатыми оттенками вкуса абрикоса, меда и сушеных фруктов"

Аксель Хайнц – июнь 2016 г.

СЕЗОН 2013 Г.

После засушливого 2012 года зима 2013г. была мягкой, но очень дождливой, что привело к задержке развития почек на целых 15 дней. Холод с дождем также обусловили неравномерное и продленное цветение - с задержкой на две недели по сравнению со среднестатистическим - что уменьшило урожайность и вызвало неодновременное развитие гроздьев. К счастью, лето, которое наступило точно в конце июня, оказалось идеальным, сухим и солнечным, хотя и с немногочисленными пиками очень жаркой погоды в июле и августе. В конечном счете, замедление вегетативного развития оказалось полезным, поскольку отложило созревание на время после самых жарких интервалов. Августовские штормы значительно понизили температуру воздуха, особенно ночную, что способствовало развитию более выраженного ароматического букета, сохранив свежесть и яркость его кислотки. После непродолжительного дождливого периода в начале октября, ягоды успешно завершили свою подсушку, достигнув оптимального содержания сахара и демонстрируя легкие признаки благородной гнили. Они были собраны в три прохода между 13-ым и 18-ым октября.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

По прибытию на винзавод каждая партия проходила пресс и ферментацию по отдельности. После длительного, щадящего отжима и естественной декантации в течение одной ночи, эти различные партии подвергались ферментации в 100% новых дубовых барриках при температурах, не превышавших 22°C. Как только был достигнут нужный уровень сахара и спирта, ферментацию остановили. Яблочно-молочное брожение не осуществлялось. После переливания, вино выдерживалось в течение 12 месяцев, затем различные партии прошли купаж. После розлива в бутылки вино выдерживалось еще год перед выходом на рынок