



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2014

- BOLGHERI DOC Rosso

Производимое в основном на базе более молодых виноградников хозяйства с той же страстью и вниманием к мелочам, что и марка Орнеллайя, вино "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" представляет собой подлинный пример "второго вина". Эта марка на базе виноградных сортов Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пти Вердо сочетает щедрый, глубокий аромат с привлекательной и животрепещущей индивидуальностью.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

50% Мерло, 34% Каберне Совиньон, 9% Каберне Фран, 7% Пти Вердо

"Своим поздним урожаем с долгим периодом созревания 2014 год подарил нам вина, способные доставить огромное удовольствие. Вино Le Serre Nuove dell'Ornellaia урожая 2014г. имеет рубиновый цвет средней интенсивности. Назальная оценка - свежий терпкий фруктовый букет, подкрепленный тонкими пряными оттенками. Вкус на небе: среднего веса с фруктовыми нотками красных ягод. Танины дают тонкие, шелковистые, особо отточенные ощущения. Мягкое и обволакивающее, но с чистым ярким послевкусием."

Аксель Хайнц – июнь 2016 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2014 Г.

Виноград урожая 2014 года останется в истории как один из самых необычных на памяти виноделов Орнеллайя. За теплой и дождливой зимой последовала мягкая и сухая весна, которые способствовали нормальному вегетативному росту и цветению лозы. После довольно средне-статистического июля пришел холодный и дождливый август и создал весьма трудные условия для созревания виноградных гроздьев. Вдобавок, намного возросла угроза заболеваний лозы. Тщательная обрезка виноградников и неоднократные обработки в течение всего августа помогли сохранить здоровье виноградников, позволив им без помех созревать в сентябре и октябре. В ходе этих последних двух месяцев сохранялись идеальные условия сухой и солнечной погоды, способствующей отличному созреванию, особенно для сортов Мерло. Сбор урожая войдет в историю как один из самых поздних: начавшись 6 сентября для молодых лоз Мерло, он закончился 22 октября с последними лозами Каберне Совиньон.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

Гроздья собирались вручную в 15-килограммовые коробки, затем сортировались также вручную на двойных сортировочных столах, как до, так и после отделения гребней, после чего осторожно дробились. Каждый сорт и каждая партия проходили винификацию отдельно. Спиртовое брожение проходило в сосудах нержавеющей стали при температурах от 26° до 30°C в течение двух недель с последующей мацерацией около 10 - 15 дней. Яблочно-молочное брожение начиналось в сосудах нержавеющей стали и завершалось после переливания в баррики (25% новых и 75% годовичного возраста). Вино затем хранилось в кондиционированных погребах Орнеллайи еще 15 месяцев. После первых 12 месяцев оно было слито вместе и снова разливалось в баррики для хранения еще в течение 3 месяцев. А после розлива в бутылки, вино прошло 6-ти месячную выдержку до того, как поступить в продажу.