



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 1989»

Столовое вино Тосканы

80% каберне-совиньон

16% мерло

4% каберне-фран

### ***Климат и винтаж***

Микроклиматические условия 1989 года характеризовались чрезвычайно сухой погодой с ярко выраженной нехваткой осадков. Дожди начались лишь с 20 сентября, что значительно усложнило сбор урожая.

Сбор урожая проводился полностью вручную, в небольшие 15-килограммовые ящики с 20 сентября по 20 октября. Особое внимание уделялось отбору винограда, который после этого перемещали на винодельню, где выдерживали в оптимальных условиях до 21-23 градусов по Бриксу.

### ***Винификация и созревание***

Виноград отделили от гребней, после этого подвергли мягкому прессованию и переместили частично в деревянные чаны, а частично - в стальные.

Период ферментации и мацерации продлился 15 дней, после чего вино перелили в новые баррики, в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Вино выдерживалось в барриках с апреля 1990 года по февраль 1991 года, на протяжении 11 месяцев.

40% использованных французских баррик были новые (поставленные из Алье и Невера), а 60% - бывшие в употреблении. Вино созревало в бутылках еще 16 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

#### **Дегустационные заметки**

**Мишель Роллан** провел дегустацию «Орнеллайя 1989» 17 декабря 1991 года. Он охарактеризовал это вино, как имеющее насыщенный рубиновый цвет, с удивительным свежим фруктовым букетом, в котором присутствуют тонкие древесные ноты. Вино лишено той концентрации, которая характеризовала предыдущие винтажи, но обладает утонченной элегантностью мягких танинов, что делает его столь приятным при употреблении уже сегодня, без длительной выдержки, требуемой для других винтажей.

#### **Вертикальная дегустация 12 июня 2001 г.**

По причине затяжных дождей, предшествовавших сбору урожая, этому винтажу не хватает концентрации; тем не менее, это не лишает его особой элегантности, в букете присутствуют ноты зеленой паприки и большой свежести. Вино готово к употреблению.