



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 1990»

Столовое вино Тосканы

82% каберне-совиньон

14% мерло

4% каберне-фран

### **Климат и винтаж**

Микроклиматические условия 1990 года характеризовались умеренными осадками в августе и повышенными температурами на финальной стадии созревания винограда.

Сбор урожая проводился полностью вручную, в небольшие 15-килограммовые ящики с 1 по 20 сентября. Особое внимание уделялось отбору винограда, который после этого перемещали на винодельню, где выдерживали в оптимальных условиях при температуре в 22-24.5 градусов по Бриксу.

### **Винификация и выдержка**

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

Период ферментации и мацерации продлился 15-20 дней, после чего вино перелили в новые баррики из французского дуба, в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Вино выдерживалось в барриках с февраля 1991 года по апрель 1992 года, на протяжении 15 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.

### **Дегустационные заметки**

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

«Орнеллайя 1990» имеет насыщенный рубиновый переливчатый цвет, довольно сложный ароматический букет, в котором сочетаются ноты сливового варенья и вишни-мараски, свежих фруктов и кожи, ванили и табака. На вкус безукоризненно сбалансированное, с мягкими танинами.

Вино готово к употреблению уже сейчас, но достигнет максимума своего потенциала после 4-5 лет дальнейшей выдержки в бутылках.