



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 1998»

«Болгери DOC Супериоре»

60% каберне-совиньон

35% мерло

5% каберне-фран

### **Климат и винтаж**

Зима этого года характеризовалась несколько большим уровнем осадков по сравнению с предыдущими годами и мягкими температурами, а весна выдалась более прохладной, чем в предыдущие года. Раскрывание почек завершилось в первые дни апреля и носило гомогенный характер. С начала мая температуры установились в пределах нормы, цветение лоз прошло однородно с 20 по 25 мая.

На протяжении всего лета, вплоть до сбора урожая, удерживалась сухая и солнечная погода. Температуры были в пределах нормы, создав таким образом оптимальные условия для дальнейшего развития лоз. Столь благоприятные погодные условия обусловили отличное развитие гроздей.

В начале августа было проведено прореживание мерло примерно на 20 % и каберне-совиньон примерно на 5 %. Сбор урожая мерло начался на первой неделе сентября и завершился в середине сентября. После этого начался сбор урожая каберне. Он завершился в начале октября. Сбор урожая проводился полностью вручную, в небольшие 15-килограммовые ящики. Виноград поступил на винодельню в отличном состоянии и характеризовался безукоризненной однородностью созревания.

### ***Винификация и выдержка***

Виноград отделили от гребней и слегка подавили еще до того, как поместить в средние по размерам деревянные чаны, в которых прошло спиртовое брожение при контролируемой температуре не выше 30 °С. Мацерация продлилась 20-25 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба (50% новые баррики, а 50% - бывшие в употреблении один раз), в которых завершилось яблочно-молочное брожение. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Созревание в барриках продлилось в целом 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и оставили созревать еще на 6 месяцев. Далее вино было разлито в бутылки и отправлено отдыхать еще на 12 месяцев, прежде чем поступить в продажу.