



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 2004»

«Болгери DOC Супериоре»

60% каберне-совиньон

25% мерло

12% каберне-фран

3% пти вердо

Климат и винтаж

Микроклиматические условия 2004 года можно было бы определить как идеальные. Они года характеризовались достаточным количеством дождевых осадков на протяжении зимы с умеренными температурами, а также солнечной весной, принесшей с собой кратковременные грозовые дожди. Распускание почек прошло с 30 марта по 10 апреля. Во время цветения был отмечен особо высокий уровень плодovitости почек (результат высоких температур предыдущего года). Предполагаемый высокий потенциал будущего урожая был удержан в рамках нормы благодаря решительному и неоднократному прореживанию.

Лето характеризовалось мягким началом со средними температурами и очень жарким и солнечным августом. Такие идеальные условия способствовали регулярному и однородному физиологическому развитию всех сортов винограда.

Во время сбора урожая дождей, которые могли бы помешать созреванию винограда, не было, поэтому у виноградарей была возможность спокойно выбрать наиболее подходящую дату для начала сбора урожая на каждом участке и для каждого сорта.

Первые гроздья мерло с участков с более молодыми лозами были собраны 2 сентября, но большая часть винограда достигла полного созревания лишь в период с 15 по 25 этого же месяца. Сбор урожая каберне-фран был произведен сразу же, а каберне-совиньон начали собирать 25 сентября и закончили на первой неделе октября.

Винификация и созревание

Виноград собирался вручную в небольшие 15-килограммовые ящики. Гроздья были тщательно проверены и отобраны на двойном сортировочном столе, до и после гребнеотделения. После мягкого прессования каждый сорт и каждая партия винограда были винифицированы отдельно, в результате чего было получено 51 базовое вино - своеобразная интерпретация различия характеристик терруаров винодельческого хозяйства «Тенута-дель-Орнеллайя». После недельной ферментации в чанах из нержавеющей стали при температуре в 26-30 °C последовал период мацерации в 18 дней. Яблочно-молочное брожение прошло в дубовых бочках (70% из них новые, а 30% бывшие в употреблении один раз). Созревание в барриках в целом длилось 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой в винных подвалах «Тенута-дель-Орнеллайя». После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и оставили созревать еще на 6 месяцев.

Далее уже бутелированное вино снова отправили на созревание на 12 месяцев, и только после этого



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

выпустили в продажу.

Дегустационные заметки

Винтаж 2004 года можно отнести к одним из лучших винтажей «Орнеллайя», это отличный пример классического винтажа зоны Болгери. Идеальные условия для созревания винограда произвели на свет уникальное единство зрелости, комплексности вкуса и утонченности. Соединение бархатистой округлости мерло с элегантной и комплексной таниновой структурой каберне, которая получает дополнительную насыщенность благодаря небольшому вкраплению пти вердо, вместе создают безукоризненный баланс.