



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 2010»

«Болгери DOC Супериоре»

53% каберне-совиньон

39% мерло

4% каберне-фран

4% пти вердо

### **Климат и винтаж**

Винтаж 2010 года вошел в историю как один из самых поздних за последние годы. Уже в период распускания почек было отмечено вегетативное запаздывание примерно на 10 дней, которое так и продержалось до самого сбора винограда. После дождливой весны жаркое и сухое лето способствовало оптимальному росту и развитию гроздей. В сентябре во время сбора урожая прошел ряд кратковременных дождей, но все же было достаточное количество сухих и солнечных дней, что позволило винограду достичь полного созревания. Безукоризненное состояние винограда гарантировалось правильным уходом за виноградниками и особым вниманием, которое уделялось своевременному обрыванию листьев. С другой стороны, периоды прохладной погоды способствовали отличному развитию ароматических качеств с фруктовыми и цветочными нотами, придающими вину особую свежесть.

Сбор урожая начался в середине сентября и продлился до 12 октября, завершившись на участках с более поздними сортами винограда.

### ***Винификация и выдержка***

Сбор урожая проводился вручную в 15-килограммовые ящики; гроздья были отобраны на двойном сортировочном столе до и после гребнеотделения, после чего их подвергли мягкому прессованию. Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно. Спиртовое брожение проходило в чанах из нержавеющей стали при температуре в рамках 26-30 °C на протяжении одной недели, после чего началась мацерация, занявшая примерно 10-15 дней. Яблочно-молочное брожение прошло в основном в дубовых барриках (70% из них новые, а 30% бывшие в употреблении один раз). После этого вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винном подвале «Тенута-дель-Орнеллайя» примерно на 18 месяцев.

После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили отдыхать еще на 6 месяцев. Потом вино созревало в бутылках еще 12 месяцев, и лишь после этого его выпустили в продажу.

### **Дегустационные заметки**

Продегустировано в мае 2012 г.

Винтаж 2010, ставший плодом особо позднего и прохладного года, представляет собой один из наиболее элегантных творений в истории «Орнеллайя». Обладая насыщенным рубиновым цветом, это вино раскрывается сложным ароматическим букетом с нотами черных ягод, пряностей и табака. На вкус утонченное, но насыщенное, с шелковистыми танинами и чистыми богатыми фруктовыми тонами.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

Длительный финал вина отмечен необычной таниновой свежестью.

*Сбор урожая 2010 года отмечает двадцатипятилетний юбилей «Орнеллайя». Юбилейный логотип, выполненный в технике трафаретной печати в золоте и слоновой кости, придает дополнительную ценность всем форматам «Орнеллайя 2010».*