



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia объединяет средиземноморское выражение великодушия со структурой и сложностью, что отражает принципы Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia - это ценное вино, предназначенное для тех, кто любит вино спонтанно, без церемоний.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

"Le Volte dell'Ornellaia 2017, продукт особенно жаркого и засушливого года, обладает своим фирменным насыщенным красно-рубиновым цветом. Аромат с приятными нотами красных фруктов и специй, которые на вкус поддерживаются выраженной кислотностью, а также широким спектром мягких танинов."

Ольга Фузари - энолог - Декабрь 2018 г.

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ 2017ГОДА

2017 год войдет в историю как один из самых жарких и засушливых. Это можно было предугадать по очень мягкой зиме со среднесезонной температурой выше 3°C и обычным количеством осадков. Следовательно, распускание почек произошло гораздо раньше, почти на две недели.

Вегетативный цикл лозы сопровождался жаркой погодой, низким количеством осадков уже в марте, с небольшим и внезапным падением температуры в конце апреля, которое привело к заморозкам в многочисленных зонах Тосканы. На побережье, ввиду близости моря, температура не опускалась ниже нуля, и новые ростки не пострадали. Тепло и засуха вернулись уже в мае, ограничив развитие растений и размеры гроздьев, несмотря на то, что цветение проходило в оптимальных условиях. Июль и август были очень жаркими, почти что без дождей, к счастью, жара сменялась ночной прохладой.

Сбор первого Мерло начался рано, 24 августа, до последней недели сентября, при солнечной и теплой погоде. К середине месяца наконец пришли дожди, чтобы освежить температуру, создав тем самым отличные условия для поздних сортов.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Винификация проводилась отдельно в небольших стальных чанах для сохранения разных сортовых свойств во время этапов ферментации. После алкогольной ферментации в тех же стальных чанах прошла и малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, одна часть в барриках, ранее использованных для вина Ornellaia, а другая часть – в цементных чанах, что позволило достигнуть идеального баланса танинной структуры и фруктовой кислотности.

Аксель Хайнц - директор поместья