



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2016 'LA TENSIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Винодельческая философия Ornellaia с самого начала основывалась на желании найти возможность для выражения всех исключительных свойств собственных земельных угодий. Ornellaia – это кюве из сортов Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо, истинное выражение уникального терруара, испокон веков живущего в гармонии с природой.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ КОММЕНТАРИИ ЭНОЛОГА

51% Каберне Совиньон, 27% Мерло, 18% Каберне Фран, 4% Пети Вердот

*«2016 года стал еще одним невероятно успешным, подчеркивающим все достоинства климата Болгери: обилие солнечного света, отсутствие чрезмерного тепла, сухое лето, позволяющее винограду достичь идеальной зрелости и концентрации, а также достаточное количество дождливых дней, позволивших избежать засухи. Все эти элементы объединяются, чтобы привести к появлению вина, которое демонстрирует насыщенную зрелость и крепость с приятной кислоткой. Противостоящие силы создают ощущение концентрированного букета, которое мы называем «терпкостью».»*

Аксель Хайнц, директор поместья

*«Особенно темный и молодой цвет – это прелюдия к сложному букету ежевики, специй и кедра. Вкус богатый и насыщенный, сбалансированный утонченной и выдержанной танинной структурой, подчеркнутой сочной и яркой кислоткой.»*

Ольга Фузари – энолог - июль 2018 г.

---

### СЕЗОН 2016 Г.

Зима 2016 года, что, кажется, становится уже почти нормой, характеризовалась аномально теплой погодой с сильными ливнями в феврале. В последнюю неделю марта распустились почки. Обилие воды в почве и теплая погода в апреле привели к быстрому и нормальному росту вегетативной виноградной лозы. В мае температура вернулась к норме, слегка замедлив темп роста, вызвав цветение, которое произошло в последнюю неделю мая с сухой солнечной погодой, время, идеально подходящее для фазы плодовой посадки. Лето было обычным, с очень небольшим количеством дождей, благоприятствующим заметному недостатку воды к концу стадии созревания. Обычные августовские периоды бурь также отсутствовали, поддерживая состояние сухости в начальный период сбора урожая, но, к счастью, температура значительно падала ночью, позволяя лозам восстанавливаться после дневной жары. Созревание продолжало устойчиво наращивать превосходный фенольный потенциал и сбалансированное соотношение сахара и кислотности. Сбор урожая начался рано, 24 августа, с молодой виноградной лозы Мерло. К середине сентября прошло несколько ливней, что позволило завершить сбор урожая в практически идеальных условиях. Погода была солнечной, но умеренно теплой, и в почве накопилось достаточно воды, чтобы предотвратить засыхание лозы. Сбор урожая закончился 12 октября Каберне-Совиньоном и Пти-Вердот.

---

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг. На двойном столе сначала была выполнена сортировка гроздей, а затем отделение гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году в дополнение к ручному отбору была введена оптическая сортировка, чтобы еще больше повысить качество отбора. Винификация выполнялась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Алкогольная ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при температуре 26-30 °C в течение одной недели, затем проводилась мацерация в течение в общей сложности 10-15 дней. Малолактическая ферментация происходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% повторного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 20 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики дополнительно на 8 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживалось в бутылках еще 12 месяцев.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com