



ORNELLAIA

## VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2016

-TOSCANA IGT ROSSO

В каждом винтаже Хозяйства есть такой сорт, который проявляет себя особенно ярко, и эти особенности Винодел подчеркивает в купаже «Variazioni in Rosso dell'Ornellaia». Уникальная возможность попробовать его и оценить тонкие вариации вкуса предоставляется только посетителям Хозяйства.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

72% Мерло, 13 % Каберне Совиньон, 9% Пти Вердо, 6% Каберне Фран

*"В типичном для Болгери году с отличным качеством винограда, когда каждый сорт показал свои самые лучшие стороны, Мерло великолепно рассказывает о себе в вине Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2016. Насыщенный красный рубиновый цвет с ароматом, в котором выделяются ноты спелых красных фруктов и нежность ванили. Вкус этого вина является нежным и мягким, он характеризуется деликатной кислотностью и элегантной ароматической свежестью."*

Ольга Фузари – энолог

### СЕЗОН 2016

Зима 2016 года, как это часто случается в последние годы, была отмечена аномально теплой погодой и обильными дождями в феврале. Почки распустились в обычное время, в последнюю неделю марта. Обилие влаги в почве и теплый апрель привели к быстрому росту винограда. К маю температура вернулась к норме, несколько замедлив рост, а цветение началось в последнюю неделю месяца. Стоявшая в это время сухая солнечная погода наилучшим образом повлияла на завязывание плодов. Летом условия соответствовали обычным, а почти полное отсутствие осадков способствовало значительному дефициту воды к концу стадии созревания. Из-за отсутствия обычных для августа дождей первый период сбора урожая был отмечен нехваткой влаги, но, к счастью, значительное снижение ночных температур позволило винограду остыть после дневного зноя. Созревание происходило равномерно, формируя отличный фенольный потенциал и сбалансированное соотношение сахара и кислотности. Уборка урожая началась рано, 24 августа, с винограда сорта Merlot. К середине сентября выпали дожди, что позволило завершить сбор в идеальных условиях: солнце, умеренное тепло и достаточное количество влаги в почве, чтобы сохранить виноград. 12 октября сезон завершился сбором винограда Cabernet Sauvignon и Petit Verdot.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Виноград собирали вручную и укладывали в корзины по 15 кг. До и после гребнеотделения грозди винограда ручным способом перебирали и сортировали на двойном сортировочном столе, после чего виноград подвергли мягкому отжиму. Винификация каждого сорта винограда и урожая с каждого отдельного участка проводилась отдельно. Первичная ферментация проводилась в течение одной недели и проходила в чанах из нержавеющей стали при температуре от 26 до 30 °C, затем была проведена 10-дневная мацерация на мезге. Малолактическая ферментация, которая началась еще в стальных чанах, завершилась в дубовых бочках - барриках (25% новых и 75% бывших в употреблении один раз). Вино оставили созревать в барриках при контролируемой температуре в винных погребах хозяйства Орнеллаия на период около 15 месяцев.

После первых 12 месяцев был проведен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и отправили на дополнительную выдержку еще на 3 месяца. Затем вино разлили по бутылкам, и еще 6 месяцев оно выдерживалось в бутылках, после чего вино выпустили в продажу.

Аксель Хайнц - директор поместья