



ORNELLAIA

## ORNELLAIA BIANCO 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

С самого начала философия вина Ornellaia основывалась на стремлении подчеркнуть исключительные качества винограда из этого хозяйства. Ornellaia Bianco — это купаж, преимущественно состоящий из винограда сорта Sauvignon Blanc из трех небольших виноградников, доказавших свою способность передавать уникальный характер вина Ornellaia.

### ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

91% Совиньон блан, 9% Вионье

*“Ornellaia Bianco 2018 появилось на свет в результате такого сбора винограда сорта Совиньон Блан, который можно считать самым продолжительным в истории Ornellaia. Сбор начался сразу же после 15 августа и закончился 12 сентября, когда последняя гроздь Совиньона Блан была доставлена на производство. Это вино с насыщенным желто-соломенным цветом характеризуется сложными ароматами экзотических фруктов, которые сопровождаются легкими нотами ванили и тонкой обжарки. Вино имеет богатый и плотный, сладкий фруктовый вкус, отлично сбалансированный выраженной минеральностью.”*

Ольга Фузари - энолог - март 2020 г.

### КЛИМАТ 2018 ГОДА

После нескольких лет, в течение которых мы почти что забыли о зиме, 2018 год вернул погодные условия на круги своя с достаточным количеством дней с отрицательной температурой для того, чтобы лоза начала свой заслуженный зимний отдых. Весна запомнилась как одна из самых дождливых в истории с количеством осадков, превышающим в три раза среднее по сезону, и с высокой температурой в апреле. Несмотря на позднее распускание почек, климатические условия и быстрое развитие ростков позволили растениям наверстать задержку и начать цветение на целую неделю раньше. В течение всего мая и чуть меньше в июне осадки были выше среднестатистических, после чего в июле они прекратились и этот месяц был жарким и сухим. Потемнение винограда произошло в период с 22 по 25 июля, а август был жарким, как и годом раньше, но чуть дождливее. Сахар и кислотность развивались медленно, а благодаря большому количеству воды в почве ягоды достигли более крупных размеров. В сентябре погода была теплой, без осадков. Температура была выше средне сезонной, но более свежие ночи позволили лозе накопить и сохранить ароматы и кислотность. Сбор Совиньона Блан начался 16 августа и продолжился до середины сентября. Вионье собирали в последние дни августа.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг в ранние утренние часы. Сразу при поступлении в погреба виноград охлаждался для сохранения всего ароматического потенциала. После тщательной сортировки целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому прессованию, при этом максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статической декантации в течение около 24 часов, все сусло было помещено в баррики (30 % новых и 70 % использованных) для алкогольной ферментации при температуре не выше 22 °С. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 10 месяцев с периодическим батоннажем в течение всего времени, после чего вино настаивалось в стальных емкостях в течение еще 2 месяцев. Перед розливом в бутылки был выполнен ассамбляж разных партий и легкое осветление. Затем, перед выпуском на рынок, вино выдерживалось 6 месяцев в бутылках.

Аксель Хайнц - директор поместья