



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2018 'LA GRAZIA' - 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% Мерло, 40% Каберне Совиньон, 7% Каберне Фран, 2% Пти Вердо

“Обладая привычным насыщенным, красно-рубиновым цветом, Ornellaia 2018 имеет живой и насыщенный ароматический букет, являющийся отличительной характеристикой вина этого урожая. Красные фрукты, цитрусовые ноты, оттенки лакрицы и средиземноморской растительности объединяются, определяя букет Ornellaia 2018. При дегустации вино проявляет мягкий характер с хорошим балансом всех его составляющих: танины плотного и в то же время шелковистого плетения наполняют рот элегантными и точными вкусовыми ощущениями. Финал – яркий, с минеральным вкусом, подчеркивающим свежесть и стойкость.”

Ольга Фузари – энолог - июль 2020 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2018 Г.

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 винограда для красного вина начался 31 августа с сорта Мерло, а закончился 8 октября более поздними сортами.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а виноград отбирался на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году, помимо ручной сортировки, была введена оптическая, позволяющая дополнительно повысить качество отбора. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовая ферментация проходила частично в стальных емкостях и частично в бетонных при температуре ниже 25°C в течение недели, за которой последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней, поэтому, общая продолжительность нахождения в емкости составляла около трех недель. Малолактическая ферментация проходила в основном в дубовых барриках (70% новых и 30% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 18 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 6 месяцев. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках еще 12 месяцев.

Аксель Хайнц - Директор поместья

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

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