



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2019

-BOLGHERI DOC ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia - это самое настоящее второе вино, производимое с тем же увлечением и вниманием к деталям, которые уделяются Ornellaia. Купаж Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пети Вердо, объединяющий в себе сразу же ощущаемую приятность, вкусовую и ароматическую сложность с проверенным потенциалом старения.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

54% Мерло, 28% Каберне Совиньон, 14% Каберне Фран, 4% Пти Вердо

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2019 обладает букетом свежих нот спелых красных фруктов, которые сопровождает живой бальзамический оттенок с ароматами ягод кипариса и эвкалипта. Вкус вина мягкий и шелковистый. Он наполняет рот элегантной таниновой структурой с выраженным и стойким послевкусием."

Ольга Фузари, энолог

КЛИМАТ 2019 ГОДА

Климат 2019 года был на редкость изменчивым, как американские горки, когда холод и дождь чередовался затяжной засухой и жарой.

После обычной зимы, распускание почек произошло на первой неделе апреля. Холодная и дождливая погода в течение всего апреля и мая значительно замедлила вегетативный рост, в результате чего цветение началось позднее обычных сроков, запоздав на 10 дней. В июне внезапно пришла очень жаркая и сухая погода, в конце месяца пиковая температура достигла 37°C. Все лето стояла жаркая и солнечная погода, температура была на 2°C выше среднестатистической и 45 дней подряд не было дождей. На последней неделе июля продолжительная засуха была прервана двумя днями дождей, что позволило вернуть температуру в обычные сезонные пределы и создало идеальные условия для созревания винограда.

Сбор винограда начался медленно, 5 сентября. Как обычно бывает, на последней неделе сентября наблюдалось снижение температуры, позволившее сохранить большую тонкость и ароматическую свежесть. После дождей, прошедших после 21 сентября, восстановилась солнечная погода, которая позволила нам завершить сбор винограда более поздних сортов 4 октября.



ORNELLAIA



ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а грозди отбирались 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. Спиртовое брожение происходило в емкостях из нержавеющей стали при температуре 26-30°C, в течение двух недель, за которым последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация была начата в емкостях из нержавеющей стали и завершена в барриках (25% новых и 75% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках шесть месяцев.

Аксель Хайнц, директор поместья