



# ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia объединяет средиземноморское выражение великодушия со структурой и сложностью, что отражает принципы Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia - это ценное вино, предназначенное для тех, кто любит вино спонтанно, без церемоний.

### ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

*"Le Volte dell'Ornellaia 2020 обладает красно-рубиновым с пурпурными оттенками цветом и винозным ароматом со сложным комплексом запахов, включающих в себя ноты от спелых красных фруктов до средиземноморской растительности, вплоть до деликатных нот табака и специй. Атака является мягкой и шелковистой, но вместе с тем поддерживаемой живой кислотностью, дарящей нам хрустящее и стойкое послевкусие."*

Ольга Фузари - энолог - Декабрь 2021 г.

---

### КЛИМАТ 2020 ГОДА

После мягкой и дождливой зимы в марте произошло временное понижение температуры с ночными заморозками непосредственно в начале распускания почек, случившегося в течение последней недели месяца. К счастью, только что распустившиеся почки были еще защищены ворсистой тканью почки и не пострадали от заморозков.

Далее весна была преимущественно теплой с осадками в пределах нормы, что обеспечило правильное развитие растительности вплоть до цветения, которое состоялось в среднем с 20 по 25 мая. В середине июня наблюдались очень сильные дожди, за которыми последовал длительный засушливый период почти что без осадков с очень высокими температурами до конца августа. Потемнение винограда произошло равномерно и быстро, с 20 по 25 июля, положив начало созреванию винограда под палящим солнцем. В конце августа пришли долгожданные дожди, которые привели к существенному снижению температуры, доходившей ночью до 13°C, что было идеальными условиями для созревания мерло. Чтобы сохранить максимальную свежесть и фруктовый вкус, его сбор начался рано и проходил быстро, всего лишь в течение двух недель, как раз перед внезапной недельной жарой, когда столбик термометра поднимался до 37 градусов, что заставило нас начать собирать поздние сорта уже 17 сентября.

Дожди в конце месяца наконец вернули климатические условия в норму, позволив нам завершить сбор урожая 3 октября.

---

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Винификация проводилась отдельно в небольших стальных чанах для сохранения разных сортовых свойств во время этапов ферментации. После алкогольной ферментации в тех же стальных чанах прошла и малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, одна часть в барриках, ранее использованных для вина Ornellaia, а другая часть – в цементных чанах, что позволило достигнуть идеального баланса танинной структуры и фруктовой кислотности.

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