



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2019

- 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

81% Совиньон блан, 19% Вионье

“Вино Ornellaia Bianco 2019 обладает желто-соломенным цветом с зелеными отблесками и предлагает сложный аромат, в котором раскрываются растительные и бальзамические ноты шалфея, тимьяна и пряных трав, дополняемые ароматами фруктов с белой мякотью. Букет ароматов завершает нежная ванильная нота. Вкус этого вина – щедрый и бархатистый, его приятная плотность изысканно наполняет рот. Дегустация заканчивается стойким и насыщенным послевкусием, минеральность которого тесно связана с территорией его происхождения.”

Ольга Фузари - энолог - март 2021 г.

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 Совиньона Блан начался 19 августа и продолжился до первых чисел сентября, в то время как 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 °C. 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

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