



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2019 "IL VIGORE" - 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

62 % Каберне Совиньон, 31% Мерло, 4% Пти Вердо, 3% Каберне Фран

"Ornellaia 2019 обладает насыщенным красным рубиновым цветом, букет наполнен интригующими пряными и бальзамическими нотами, среди которых выделяются ароматы черного перца, шалфея и душистых трав. Вкус вина является насыщенным, но в то же время нежным, заполняющим рот своей плотной и элегантной таниновой структурой, завершающейся стойким и хрустящим послевкусием."

Ольга Фузари – энолог - июль 2021 г

СЕЗОН УРОЖАЯ 2018 Г.

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

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



ORNELLAIA

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