



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2014

- IGT TOSCANA

Уже с самого начала Ornellaia основывала свою философию на желании развивать исключительные качества своего винодельческого хозяйства.

Вино Ornellaia Bianco – это купаж сортов Совиньон Блан и Вионье, произрастающих на трех небольших виноградниках и способных в полной мере передать уникальный характер марки Ornellaia.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

74% Совиньон Блан – 13% Вионье – 13% Пти Мансан

Орнеллаиа Бьянко получилось в результате стремления предприятия выразить исключительные особенности своего терруара не только в красных винах, но и замечательном белом винопродукте.

Выросший на обращенных к северу виноградниках с песчаными и глинистыми почвами зоны Беллария, урожай 2014 года отражает особую прохладу, характерную для того сезона. Это вино с интенсивным соломенно-золотым цветом радует обоняние сложным букетом экзотических фруктовых ароматов с оттенками минералов и тонкой ванильной нотой... На нёбе: полное и широкое с прекрасным привкусом минералов и кислотности, придающей вину отличную сбалансированность. Аппетитное послевкусие."

Аксель Хайнц – июнь 2016 г..

СЕЗОН 2014 Г.

Виноград урожая 2014 года останется в истории как один из самых необычных на памяти виноделов. За теплой и дождливой зимой последовала мягкая и сухая весна, которые способствовали нормальному вегетативному росту и цветению лозы. После довольно средне-статистического июля пришел холодный и дождливый август. Хотя эти условия стали проблемными для созревания красных разновидностей винограда, они были благоприятны для белых, благодаря низким температурам и отсутствию водных стрессов - двум факторам, которые существенны для достижения полноты ароматического потенциала и сохранения свежей и энергичной кислотности.

ухая и солнечная погода сентября в сочетании с заметным падением ночных температур позволили нам доставить виноград на винзавод в идеальном состоянии. Как для белых, так и для красных сортов, сбор урожая 2014 года оказался одним из самых поздних за всю историю наблюдения - Совиньона и Вионье собирали между 25-м августа и 6-м сентября.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Плоды винограда были собраны вручную, уложены в коробки по 15 кг ранним утром и сразу охлаждены после доставки в погреба. Таким образом ароматический потенциал удалось сохранить нетронутым. После тщательного отбора целые грозди винограда были подвергнуты медленному и мягкому отжиму, при котором максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статической декантации, которая продолжалась около 24 часов, все сушло было помещено в баррики (30 % новых и 70 % бывших в использовании), после чего последовала



ORNELLAIA

алкогольная ферментация при температуре не выше 22°C. Малолактическая ферментация не проводилась. Вино настаивалось на собственном осадке в течение 12 месяцев, при этом в течение всего периода регулярно проводился батоннаж. После этого вино было помещено в стальные емкости еще на три месяца. Перед розливом в бутылки было выполнено смешивание различных партий, а также легкое осветление. Затем вино выдерживалось в бутылках в течение шести месяцев, и только после этого было представлено на рынке.