



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT

Вино Le Volte dell'Ornellaia сочетает в себе средиземноморское изобилие и благородство с многогранной структурой. Концепция доступности вина Le Volte dell'Ornellaia, являющегося купажем сортов мерло, санджовезе и каберне совиньон, отражает философию и ноу-хау винодельческого хозяйства Ornellaia.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

67% Мерло, 13% Санджовезе, 20% Каберне Совиньон

“2015 – это тот самый год, который каждый энолог мечтает пережить хотя бы раз за всю свою карьеру. Сбалансированная смена сезонов с жарким солнечным летом и прохладной сухой погодой во время сбора урожая создала вина, которые сполна отражают особенности того года. Здесь мы находим так редко встречающийся идеальный баланс всех составляющих вина – от насыщенного рубинового цвета до хрустящих и свежих фруктовых ноток с идеально мясистой текстурой, поддерживаемой шелковистой и гладкой танниной структурой без каких бы то ни было угловатостей”.

Аксель Хайнц

СЕЗОН 2015 Г.

После отдельно стоящего 2014-го, 2015 год был на редкость ровным, почти как по учебнику. После обычной дождливой мягкой зимы, с несколькими днями с температурой ниже 0°C, почки распустились ровно в положенный срок – в первые дни апреля. Весна была сухой и солнечной, создав идеальные условия для нормального вегетативного развития, завершившимся в конце мая быстрым и полноценным цветением. Начиная с июня стала постепенно ощущаться нехватка воды. Июль запомнится своей засушливостью и зноем, с ежедневным рекордно высоким температурным режимом свыше 30°C. Летний зной вместе с отсутствием осадков заставили нас опасаться остановки созревания и необходимости преждевременного сбора винограда. К счастью, около 10 августа полили дожди, позволив винограду благополучно вызреть и принеся с собой довольно прохладную погоду во время последней стадии созревания. Такая прохладная, но вместе с тем солнечная погода продержалась все время сбора урожая, позволив нам собирать виноград не спеша и дождавшись, пока ягоды на каждом из виноградников достигнут оптимальной степени зрелости, объединив в себе ароматную живую свежесть сорта и идеальное фенольное созревание с его многочисленными, но мягкими и шелковистыми танинами. Сбор урожая начался 29 августа с виноградников Мерло и закончился 12 октября на последних Каберне Совиньон и Пти Вердо.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Для сохранения уникальных свойств винограда все сорта ферментировались отдельно в небольших стальных чанах. После спиртовой ферментации в тех же стальных чанах началась малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, причем часть вина выдерживалась в барриках, используемых для вина Ornellaia, а часть – в цементных емкостях, что позволило создать идеальное сочетание танинов и свежего фруктового мотива.