



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2003

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

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

Вино Ornellaia – это кюве таких сортов винограда, как каберне совиньон, мерло, каберне фран и пти вердо, а также истинное воплощение свойств уникального терруара, созданное в гармонии с природой.

КОММЕНТАРИИ ВИНОДЕЛА О ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ

60% КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, 15% МЕРЛО, 20% КАБЕРНЕ-ФРАН, 5% ПТИ ВЕРДО

«Орнеллаия 2003» подтверждает великую зрелость этого винтажа. Вкус вина насыщенный, со зрелыми фруктами, в ароматическом плане присутствуют экзотические пряности; вино выдающееся и богатое. Значительное содержание каберне-фран и пти вердо придают ему характерную для этих сортов комплексность ароматического букета и свежесть, создавая при этом богатое вино безукоризненной гармонии и утонченной элегантности.

Axel Heinz – в мае 2004 г

СЕЗОН 2003Г.

Проливные зимние дожди позволили виноградникам встретить апрель с хорошим запасом воды в почве, что стало неоценимым подспорьем в преддверии чрезвычайно знойного лета. Раскрытие почек весной прошло с небольшим запозданием, но несмотря на нехватку осадков (всего лишь 14 мм осадков с мая по начало сентября) и высокие температуры, цветение лоз прошло на 1 неделю раньше нормы. Летом температуры достигали 35 °С с 20 по 28 июля и 39 °С с 3 по 9 августа. С 21 по 28 августа, на пару недель раньше обычного, на участках с молодыми лозами мерло гроздь собрали, причем в два приема. На других участках в начале сентября результаты проведенных анализов подтвердили высокий уровень сахаристости при еще незавершенном фенольном созревании. Поэтому дальнейший сбор урожая был возобновлен лишь 10 сентября, после нескольких гроздовых дождей, обусловивших снижение температур; собранный виноград был в безукоризненном состоянии. Количество собранного урожая было ниже ожидаемого, примерно на 30%.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Виноград собирался вручную в 15-килограммовые ящики; перед гребнеотделением его подвергли ручной сортировке и легкому прессованию. Спиртовое брожение прошло частично в деревянных чанах и частично в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 30 °С. Виноград с каждой отдельной делянки и каждой отдельной партии винифицировался отдельно. Мацерация продлилась 25-30 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба (70% баррик новые, а 30% баррик бывшие в употреблении один раз), в которых завершилось яблочно-молочное брожение. Созревание в барриках в целом длилось 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой в винных подвалах «Тенутадель-Орнеллаия», каждый сорт винифицировался отдельно. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и оставили созревать еще на 6 месяцев. Далее перед бутелированием вино осветлили с помощью яичного белка и отравили отдохнуть теперь уже в бутылках еще на 12 месяцев, и только после этого оно поступило в продажу.