



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 1985»

Столовое вино Тосканы

80% каберне-совиньон

15% мерло

5% каберне-фран

Климат и винтаж

Микроклиматические условия этого года были просто идеальными: весна выдалась не очень жаркой и с умеренными осадками. Лето тоже порадовало теплом и солнцем.

Сбор урожая прошел с 10 по 30 сентября.

Винификация и выдержка

Ферментация и мацерация, продолжавшиеся 12-15 дней, проводились в винных подвалах винодельни Антинори в Сан-Кашиано. После этого вино перелили в баррики для созревания, продлившегося 12 и 16 месяцев.

Дегустационные заметки

Вертикальная дегустация, 12 июня 2001 г.

«Орнеллайя 1985» отличается янтарными отблесками и ароматом карамели и сухих листьев.

Вкус очень мягкий, деликатный, с приятной кислинкой. Вино будет готово к употреблению до конца года.