



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 1988»

Столовое вино Тосканы

80% каберне-совиньон

16% мерло

4% каберне-фран

Климат и винтаж

Микроклиматические условия 1988 года характеризовались в целом температурами выше нормы и солнечной погодой на протяжении всего периода созревания винограда. На протяжении августа был зафиксирован пик температур, значительно превысивших типичные средние для этого периода. Сбор урожая проводился полностью вручную в небольшие 15-килограммовые ящики. Сбор мерло прошел 14 сентября, в то время как каберне-совиньон и каберне-фран начали собирать с 20 сентября.

Винификация и выдержка

Виноград отделили от гребней, после этого подвергли мягкому прессованию и переместили частично в деревянные чаны, а частично - в стальные.

Период ферментации продлился 15-20 дней, после чего вино перелили в новые баррики из французского дуба, в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Вино выдерживалось в барриках на протяжении 11 месяцев: с июня 1989 года по апрель 1990 года. 40% баррик были новые (в основном из Алье и Невера), а 60% - бывшие в употреблении всего один раз. Далее вино разлили в бутылки и отправили отдыхать еще на 16 месяцев, и только после этого выпустили в продажу.

Дегустационные заметки

Вертикальная дегустация: 12 июня 2001 г.

Винтаж 1988 года - вино очень мягкое и элегантное, насыщенного рубинового цвета. В букете преобладают какао, спелая вишня, фруктовые ароматы с минеральными нюансами. На вкус характеризуется хорошей сбалансированной структурой. Вино уже готово к употреблению.