



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## «Орнеллайя 1992»

Столовое вино Тосканы

79% каберне-совиньон

16% мерло

5% каберне-фран

### **Климат и винтаж**

Погодные условия 1992 года характеризовались постоянными весенними температурами в рамках нормы, а также повышенной влажностью на протяжении июня. Лето принесло с собой жаркую и сухую погоду. В конце лета, прямо перед началом сбора урожая, снова пошли дожди, что замедлило созревание винограда, и сбор был перенесен на более позднее время. Погодные условия 1992 года не очень благоприятствовали виноградарям на большей части Тосканы, но Болгери все эти ненастья не затронули.

Сбор урожая проводился полностью вручную в небольшие 15-килограммовые ящики. Сбор урожая продлился целый месяц: с 17 сентября по 17 октября. Уже непосредственно на виноградниках проводился тщательный предварительный отбор винограда, так что поступившие на винодельню гроздья были отличного качества, со степенью созревания в 22-24 градусах по Бриксу.

### **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 20-22 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба, в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Вино созревало в барриках из французского дуба на протяжении 12 месяцев, а после этого - еще 16 месяцев в бутылках, и только потом выпущено в продажу. 40% баррик были новые (в основном из Алье и Невера), а 60% - бывшие в употреблении всего один раз.

### **Дегустационные заметки**

Вертикальная дегустация: 12 июня 2001 г.

Винтаж 1992 года обладает великой элегантностью и выразительным букетом с нотами марципанов, карамели, подлеска, сухих листьев и зелени. Вино возмужалое и готовое к употреблению уже сегодня.