



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 1994»

Столовое вино Тосканы

81% каберне-совиньон

14% мерло

5% каберне-фран

Климат и винтаж

Микроклиматические условия 1994 года характеризовались необычайно теплой весной с умеренным количеством осадков, что ускорило цветение мерло, отмеченное уже в середине мая.

На протяжении летних месяцев температуры удерживались на довольно высоком уровне, а погода была стабильной вплоть до сентября, когда прошли долгожданные кратковременные дожди.

Сбор урожая проводился полностью вручную, в небольшие 15-килограммовые ящики.

Сбор урожая на участках мерло прошел с 4 по 15 сентября, а с 19 сентября по 14 октября были собраны каберне-совиньон и каберне-фран.

Винификация и выдержка

Виноград отделили от гребней, после этого подвергли мягкому прессованию и переместили частично в деревянные чаны, а частично - в стальные. Мацерация продлилась 21-30 дней, после чего вино перелили в новые баррики, в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Вино выдерживалось в барриках на протяжении 15 месяцев; 33% использованных баррик были новые, из французского дерева (поставленные из Алье и Невера), а 67% - бывшие в употреблении. Далее вино перелили в бутылки без предварительной фильтрации и оставили отдыхать еще на 15 месяцев, и только после этого выпустили в продажу.

Дегустационные заметки

Вертикальная дегустация, 12 июня 2001 г.

Винтаж 1994 года обладает насыщенным рубиновым цветом, букет вина очень элегантный, с нотами спелых фруктов, ванили и дерева, дополненными легкими минеральными нюансами. Хорошая структура и зрелые танины.

Готово к употреблению, хотя при дальнейшей выдержке в бутылке на протяжении нескольких лет может только выиграть.