



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 1997»

«Болгери DOC Супериоре»

65% каберне-совиньон

30% мерло

5% каберне-фран

Климат и винтаж

Начало весны отличалось температурами выше средних, что ускорило раскрытие почек на виноградных лозах. Но вегетационный цикл замедлило наступившее в середине апреля резкое похолодание, за которым последовал период дождей, продлившийся до конца месяца.

В начале мая температуры значительно повысились, а лето было очень жарким и сухим.

Микроклиматические условия года определили более раннее созревание винограда по отношению к обычным срокам, а сбор урожая прошел в оптимальных условиях в первой половине сентября.

Собранный урожай отличался выдающимися качественными характеристиками (отличная степень созревания ягод в соединении со зрелыми танинами и хорошей концентрацией), в то время как количественные характеристики были несколько ниже нормы в связи с небольшими размерами гроздей по причине особых микроклиматических условий года.

Винификация и выдержка

Виноград отделили от гребней и слегка подавили еще до того, как поместить в средние по размерам деревянные чаны, в которых прошло спиртовое брожение при контролируемой температуре не выше 30 °С. Мацерация продлилась 20-25 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба (50% новые баррики, а 50% - бывшие в употреблении один раз), в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Каждый сорт винограда и урожай каждого отдельного участка были винифицированы отдельно.

Созревание в барриках продлилось 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой, после чего были выполнены ассамбляж и бутилирование, с последующим дальнейшим созреванием в бутылках на протяжении 12 месяцев до выпуска вина в продажу.

Виноделы «Тенута-дель-Орнеллайя» решили провести дополнительный отбор винтажа 1997 года, качественные характеристики которого уже тогда представлялись выдающимися, сократив при этом производство примерно на 20% по сравнению с предыдущим годом.