



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 1999»

«Болгери DOC Супериоре»

65% каберне-совиньон

30% мерло

5% каберне-фран

Климат и винтаж

Зима этого года выдалась намного холоднее, чем в 1998 году, что обусловило более позднее открывание почек, прошедшее на неделю позже, чем в предыдущем году. Весна в пределах нормы, как с точки зрения осадков, так и с точки зрения температур, способствовала цветению и вегетационному росту лоз в условиях, похожих на условия предыдущего года; отличные микроклиматические условия в период завязи определили количество завязи выше нормы и размер последующего урожая, превысившего все ожидания.

Жаркое сухое лето стало причиной раннего потемнения винограда, примерно на неделю раньше по сравнению с предыдущими годами, и значительной гомогенности гроздей.

В начале июля было проведено прореживание мерло (примерно на 30%), а потом и каберне-совиньон (примерно на 10%).

Сбор урожая мерло начался на первой неделе сентября и завершился в середине месяца. После этого начался сбор урожая каберне-совиньон и каберне-фран, завершившийся в начале октября. Виноград поступил на винодельню в отличном состоянии и характеризовался безукоризненной однородностью созревания. Виноград собирался вручную в небольшие 15-килограммовые ящики.

Следует отметить, что качество каберне-совиньон этого винтажа было особенно высоким.

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 (60% новые баррики, а 40% - 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 в целом 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой. После первых 12 месяцев созревания был выполнен ассамбляж, после которого вино снова перелили в баррики и оставили созревать еще на 6 месяцев. Далее вино было разлито в бутылки и отправлено отдыхать еще на 12 месяцев, прежде чем поступить в продажу.