



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

«Орнеллайя 2000»

«Болгери DOC Супериоре»

65% каберне-совиньон

30% мерло

5% каберне-фран

Климат и винтаж

Зима была немного теплее и мягче, чем зима 1999 года, но холоднее, чем в 1998 году. Раскрывание почек завершилось в первые дни апреля одновременно на всех участках; в этот период прошли небольшие дожди. Весна выдалась солнечной с температурами в пределах нормы. Цветение лоз завершилось в середине мая.

На протяжении всего лета, вплоть до сбора урожая, погода была очень солнечной, без осадков и температурами выше средних, таким образом рост и созревание винограда прошли в оптимальных условиях.

В середине июля было проведено прореживание мерло примерно на 30% и каберне-совиньон примерно на 10% с целью обеспечения лучших условий созревания для оставленных гроздей.

Сбор урожая мерло начался на первой неделе сентября и завершился в середине месяца. Каберне-совиньон и каберне-фран начали собирать примерно в середине сентября и закончили в начале октября. Период сбора урожая отличался особо жаркой погодой без каких-либо осадков. Виноград собирался вручную в небольшие 15-килограммовые ящики.

Винификация и выдержка

Виноград с каждого отдельного участка был дополнительно проверен и отобран вручную на сортировочном столе. Далее было проведено гребнеотделение и легкое прессование. Спиртовое брожение прошло частично в деревянных чанах и частично в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 26-30 °C. Виноград с каждой отдельной делянки и каждой отдельной партии винифицировался отдельно. Мацерация продлилась 20-25 дней, после чего вино перелили в баррики из французского дуба (70% баррик новые, а 30% баррик бывшие в употреблении один раз), в которых завершилось яблочно-молочное брожение.

Созревание в барриках вин различных сортов и партий с различных участков продлилось в целом 18 месяцев в помещении с контролируемой температурой. После первых 12 месяцев созревания был выполнен финальный 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.



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

Дегустационные заметки

На вкус чувствуются нотки спелых красных и черных фруктов. Безукоризненный баланс между бархатистыми танинами и другими элементами структуры придают вину полноту и округлость с очень продолжительным финалом.