



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

Ornus dell'Ornellaia - это вино из позднего урожая винограда Пти Мансень, производимое в исключительно ограниченных количествах и знаменующее еще одно новое направление в работе хозяйства. Некоторые виноградные сезоны отличаются идеальными условиями для производства этого эксклюзивного десертного вина на маленьком винограднике "Пальметта". Наименование «Ornus dell'Ornellaia» создано по ассоциации с латинским 'Fraxinus Ornus', в переводе - ясень манноносный или сахарный (в итальянском варианте - Orniello), то есть дерево, от которого произошло имя Орнеллайя (Ornellaia). Ясень манноносный, Orniello или 'Fraxinus Ornus', является типичным деревом средиземноморского побережья. Его ценнейший сок применяется с библейских времен как подсластитель и идеально подходит для олицетворения сладости вина Ornus dell'Ornellaia.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

100% Пти Мансан, Алк.: 14% об. Остаточное содержание сахара: 109 г/л Общ. кисл.: 5,9 г/л

"Источником вдохновения для Ornus dell'Ornellaia стала увлеченность нашей территорией и желание исследовать ее потенциал в производстве великих изюмных вин, используя для этого мягкий и ветренный климат, характерный для осени в Болгери. Ornus dell'Ornellaia 2016 с его классическим золотисто-желтым цветом обладает живыми ароматами миндального печенья и самого миндаля, которые сопровождаются сладкими нотами экзотических фруктов. На вкус оно является очень насыщенным и бархатистым с выраженной сладостью, которая отлично уравновешена живой и сочной кислотностью."

Ольга Фузари - энолог

КЛИМАТ 2016 ГОДА

Как это часто бывает в последнее время, зима 2016 года была теплой, выше нормы, с обильными осадками в феврале. Распускание почек началось вовремя, в последнюю неделю марта. Обилие воды в терруаре и теплая погода в апреле привели к быстрому и регулярному росту растений. К маю температура вернулась в норму, слегка замедлив рост и вызвав цветение в последнюю неделю мая при сухой и солнечной погоде, идеальной для образования завязей. Лето было достаточно теплым и без дождей, что способствовало выраженному стрессу засушливости в конце периода созревания. Не было также и обычных для середины августа гроз, но, к счастью, близость моря обеспечила свежие и влажные ветра с резкими понижениями температуры ночью, что позволило лозе восстанавливаться после дневной жары и сохранять ароматы и живую кислотность.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ

При поступлении в погреба, из урожая каждого отдельного сбора была сформирована своя партия. Прессование и винификация каждой партии выполнялись отдельно. После медленного мягкого прессования и естественной декантации в течение одной ночи разные партии подверглись брожению в 100% новых дубовых барриках при температуре не выше 22 °C. По достижении желаемого баланса между сахаром и спиртом ферментация была остановлена. Малолактическая ферментация не производилась. После переливания вино выдерживалось 12 месяцев, после чего разные партии были смешаны. После розлива в бутылки вино выдерживалось еще один год перед выпуском на рынок.

Аксель Хайнц - директор поместья

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagnetto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com