



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2018

- BOLGHERI DOC Rosso

Le Serre Nuove dell'Ornellaia - это самое настоящее второе вино, производимое с тем же увлечением и вниманием к деталям, которые уделяются Ornellaia. Купаж Мерло, Каберне Савиньон, Каберне Фран и Пети Вердо, объединяющий в себе сразу же ощущаемую приятность, вкусовую и ароматическую сложность с проверенным потенциалом старения.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

33% Каберне Совиньон, 32% Мерло, 18% Каберне Фран, 17% Пти Вердо

"Вино Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 имеет характерный красный рубиновый цвет и очень сложную ароматическую структуру, являющуюся отличительной чертой этого урожая. В бокале оживают ароматы лесных ягод, ежевики, малины, красной черешни, сопровождаемые цветочными нотами дикой розы и пряными нотами розового перца и лакрицы. При дегустации вино проявляет хорошую таниновую структуру, мягкую и сбалансированную, с выраженным и насыщенным послевкусием."

Ольга Фузари – энолог - май 2020 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2018 Г.

После нескольких лет, в течение которых мы почти что забыли о зиме, 2018 год вернул погодные условия на круги своя с достаточным количеством дней с отрицательной температурой для того, чтобы лоза начала свой заслуженный зимний отдых. Весна запомнилась как одна из самых дождливых в истории с количеством осадков, превышающим в три раза среднее по сезону, и с высокой температурой в апреле. Несмотря на позднее распускание почек, климатические условия и быстрое развитие ростков позволили растениям наверстать задержку и начать цветение на целую неделю раньше. В течение всего мая и чуть меньше в июне осадки были выше среднестатистических, после чего в июле они прекратились и этот месяц был жарким и сухим. Потемнение винограда произошло в период с 22 по 25 июля, а август был жарким, как и годом раньше, но чуть дождливее. Сахар и кислотность развивались медленно, а благодаря большому количеству воды в почве ягоды достигли более крупных размеров. В сентябре погода была теплой, без осадков. Температура была выше средне сезонной, но более свежие ночи позволили лозе накопить и сохранить ароматы и кислотность. Сбор винограда для красного вина начался 31 августа с сорта Мерло, а закончился 8 октября более поздними сортами.

ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, а грозди отбирались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего было произведено мягкое дробление. В 2016 году, помимо ручной сортировки, была введена оптическая, позволяющая дополнительно повысить качество отбора. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовое брожение происходило в емкостях из нержавеющей стали при температуре 26-30°C, в течение двух недель, за которым последовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация была начата в емкостях из нержавеющей стали и завершена в барриках (25% новых и 75% вторичного использования). Вино выдерживалось в барриках в погребах Ornellaia при контролируемой температуре в течение около 15 месяцев. После первых 12 месяцев был произведен ассамбляж, после чего вино вновь было помещено в баррики еще на 3 месяца. Перед выпуском на рынок вино выдерживается в бутылках шесть месяцев.

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