



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia объединяет средиземноморское выражение великодушия со структурой и сложностью, что отражает принципы Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia - это ценное вино, предназначенное для тех, кто любит вино спонтанно, без церемоний.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

"2019 год подарил нам хорошо сбалансированное и очень выразительное вино Le Volte dell'Ornellaia. Оно имеет насыщенный красно-рубиновый цвет с букетом, в котором выделяются яркие ноты красных фруктов и лепестков розы. Вкус - щедрый и мягкий, характеризуется танинами плотного плетения и свежей кислотностью, благодаря которым вино очень приятное и хорошо пьется."

Ольга Фузари - энолог - Декабрь 2020 г.

КЛИМАТ 2019 ГОДА

Климат 2019 года был на редкость изменчивым: на смену похолоданиям и дождям приходила засуха и жара.

После обычной зимы, распускание почек произошло на первой неделе апреля. Холодная и дождливая погода в течение всего апреля и мая значительно замедлила вегетативный рост, в результате чего цветение началось позднее обычных сроков, запоздав на 10 дней. В июне внезапно пришла очень жаркая и сухая погода, в конце месяца пиковая температура достигла 37°C. Все лето стояла жаркая и солнечная погода, температура была на 2°C выше среднестатистической и 45 дней подряд не было дождей. На последней неделе июля продолжительная засуха была прервана двумя днями дождей, что позволило вернуть температуру в обычные сезонные пределы и создало идеальные условия для созревания винограда.

Сбор винограда начался медленно, 5 сентября. Как обычно бывает, на последней неделе сентября наблюдалось снижение температуры, позволившее сохранить большую тонкость и ароматическую свежесть. После дождей, прошедших после 21 сентября, восстановилась солнечная погода, которая позволила нам завершить сбор винограда более поздних сортов 4 октября.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Винификация проводилась отдельно в небольших стальных чанах для сохранения разных сортовых свойств во время этапов ферментации. После алкогольной ферментации в тех же стальных чанах прошла и малолактическая ферментация. Вино выдерживалось 10 месяцев, одна часть в барриках, ранее использованных для вина Ornellaia, а другая часть – в цементных чанах, что позволило достигнуть идеального баланса танинной структуры и фруктовой кислотности.

Аксель Хайнц - директор поместья