



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT ROSSO

Сразу же приятное, практичное и беззаботное вино Le Volte dell'Ornellaia рассказывает историю застолья. Через это яркое красное вы начнете входить в мир Ornellaia и просто делиться с другими тягой к качеству, которая здесь ежедневно стоит на повестке и ощущается при каждом глотке.

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

51% Каберне Совиньон, 44% Мерло, 5% Пти Вердо Алк. : 13% об.

Le Volte dell'Ornellaia 2022 с его очень насыщенным пурпурно-красным цветом дарит нам ароматы спелых фруктов, таких как черешня, ежевика и тонкие ноты черного перца. Рот наполняется ярко выраженными начальными нотами и утонченной и стойкой таниновой структурой. Послевкусие - приятно свежее с очень удачными фруктовыми ароматическими ощущениями.

КЛИМАТ 2022 ГОДА

Винтаж 2022 года в Болгери был охарактеризован почти что классической зимой с температурой близкой к среднесезонным значениям, за которой последовала довольно прохладная и сухая весна.

Эти климатические условия привели к позднему распусканию почек, чем это наблюдалось обычно.

Затем, начиная с мая и дальше, в нашей области начался длительный, 75-дневный период жары и засухи, который подверг суровому испытанию цикл развития виноградника.

В период роста, цветения и потемнения винограда растения подверглись серьезному водному стрессу, что определило низкую урожайность.

К счастью, после этих сложностей ситуацию разрешили осадки в виде характерных летних ливней, восстановив физиологические процессы в виноградниках, которые позволили продолжить процесс созревания винограда. Созревание завершилось в сентябре - месяце, который стал идеальным для накопления сахара, ароматов и танинов благодаря свежей температуре по ночам.

Таким образом, сбор урожая прошел в отличных условиях, позволив нам выбирать наилучшую дату для каждого отдельного виноградника и сорта.

Сбор же темного винограда начался 25 августа с Мерло и продолжился в сентябре сбором Каберне совиньон вплоть до 10 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.