



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

Fraxinus Ornus - это латинское название ясеня цветочного (Orniello). Именно этому старинному средиземноморскому дереву обязано название Ornellaia (дословно - ясеневая роща) и именно ему посвящается это сладкое вино, ставшее результатом позднего сбора винограда в маленьком винограднике. Время, опыт и размышления.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

100% Пти Мансан, Алк.: 13% об. Остаточное содержание сахара: 170 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 2021 с его классическим золотисто-желтым цветом обладает характерными ароматическими нотами кураги и амаретто, которые сопровождаются элегантными нотами цитрусовых. Вкус вина имеет утонченную кислотность, которую уравнивает более сладкая часть, тем самым создавая большое наслаждение и сбалансированность. Это вино выражает собой богатство, но сохраняет свежую элегантность.

КЛИМАТ 2021 ГОДА

2021 год начался дождливой и мягкой зимой, позволившей восполнить водный баланс терруара. После сухого марта распускание почек произошло в течение первых двух недель апреля. Постепенное повышение температуры и осадки в пределах нормы обеспечили равномерное развитие ростков и цветение в отличных условиях в конце мая. В июне воцарилась настоящая летняя погода с температурой чуть выше климатической нормы и почти что полным отсутствием осадков, что привело к потемнению винограда в течение последней недели июля. Засуха длилась весь август и сентябрь, но весенние дожди и глубокие терруары Болгери избавили лозу от слишком большой стрессовой нехватки влаги с появлением мелких, но очень концентрированных ягод с высоким потенциалом качества. Сбор белого винограда начался 18 августа, а завершился на второй неделе сентября.

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.