



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020

- 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

44% мерло, 30% каберне совиньон, 13% каберне фран, 13% пети вердо Креп.: 14,5% об

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 с насыщенным красным рубиновым цветом и пурпурными отблесками предлагает сразу яркие и богатые ароматические ощущения с нотами спелых красных фруктов. Вкус вина является мягким, округлым и приятно обволакивающим рот, но в то же время с плотным телом, обнаруживающим равновесие структуры, полноты и элегантности."

Ольга Фузари – энолог - апреля 2022 г.

СЕЗОН УРОЖАЯ 2020 Г.

После мягкой и дождливой зимы в марте произошло временное понижение температуры с ночными заморозками непосредственно в начале распускания почек, случившегося в течение последней недели месяца. Тем не менее, только что распутившиеся почки были еще защищены ворсистой тканью и не пострадали от заморозков. Далее весна была преимущественно теплой с осадками в пределах нормы, что обеспечило развитие растительности вплоть до цветения, которое состоялось с 20 по 25 мая. В середине июня наблюдались очень сильные дожди, за которыми последовал длительный засушливый период почти что без осадков с очень высокими температурами до конца августа. Потемнение винограда произошло равномерно и быстро, с 20 по 25 июля, положив начало созреванию винограда под палящим солнцем.

В конце августа пришли долгожданные дожди, которые привели к существенному снижению температуры, доходившей ночью до 13°C, что было идеальными условиями для созревания мерло. Чтобы сохранить максимальную свежесть и фруктовый вкус, его сбор начался рано и проходил быстро, всего лишь в течение двух недель, как раз перед внезапной недельной жарой, когда столбик термометра поднимался до 37 градусов, что привело к взлету содержания сахара у всех сортов, которые еще нужно было собрать, заставив нас начать собирать каберне фран и совиньон уже 17 сентября. В конце сентября период дождей наконец-то вернул климатические условия в норму, поглощенная гроздьями вода понизила спиртовую крепость до нормальных значений, позволив нам завершить сбор каберне совиньона и пети вердо 3 октября.

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 частично в емкостях из нержавеющей стали, частично в бетонных емкостях, при температуре 22-28°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 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com