



ORNELLAIA

## VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2020

-TOSCANA IGT ROSSO

Ни один урожай не похож на другой и в каждом урожае оркестр виноградников Ornellaia опять играет другую симфонию. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia подчеркивает особенности каждого винтажа, улавливает его внутреннюю музыку и предлагает ее гостям поместья, выступая на маленьком концерте в бутылке.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

70% каберне совиньон, 25% мерло, 5% каберне фран Алк.: 14,5% об.

Этот винтаж с невероятным потенциалом позволил всем сортам самовыразиться наиболее удачным образом, но каберне совиньон показал наивысшую элегантность.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2020 обладает решительным характером, а его аромат сразу же предлагает ноты спелых черных фруктов. Нежный и утонченный вкус завершается плотным и мощным послевкусием. Это вино является великолепным примером самовыражения терруара, на котором каберне совиньон произрастает в наиболее благоприятных условиях.

### 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 дожди, которые привели к существенному снижению температуры, доходившей ночью до 13°C, создав идеальные условия для созревания мерло. Чтобы сохранить максимальную свежесть и фруктовый вкус, его сбор проходил всего лишь в течение двух недель, как раз перед внезапной 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 сбор каберне фран и каберне 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 3 октября.

### ВИНИФИКАЦИЯ И АФФИНАЖ

Урожай собирался вручную, в ящики по 15 кг. Грозди сортировались на двойном сортировочном столе до и после отделения гребней, после чего ягоды подвергались мягкому дроблению. Винификация производилась отдельно по каждому сорту винограда и по каждому земельному участку. Спиртовое брожение осуществлялось в емкостях из нержавеющей стали при температуре ниже 25°C в течение недели, за ним следовала мацерация в течение приблизительно 10-15 дней. Малолактическая ферментация начиналась в емкостях из нержавеющей стали и завершалась после перелива в баррики (25% - новые, 75% - используемые второй раз). 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 поступлением в продажу вино находилось в бутылках в течение шести месяцев.