

Le Volte dell'Ornellaia

Вино Ле Вольте дель Орнеллайя, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Ornellaia

Крепость: 13,5 %об.

Сорт винограда: Мерло 70%, Санджовезе, Каберне Совиньон

Выдержка: 10 месяцев, частично в барриках, а другая часть в бетонных резервуарах

Особенности: ручной сбор, малолактическая ферментация

Категория по сахару: сухое

Цвет: рубиново-красный с фиолетовыми отблесками

Аромат: комплексный, округлый, тона от спелых лесных ягод до джемовых ароматов и деликатных нот табака и специй

Вкус: превосходно структурированный и шелковистый, но в то же время подчеркивается живой кислотностью, стойкое послевкусие с тонами черной смородины, сливы, деликатными пряностями, нюансами смолы и кедровой древесины.

Гастрономия: подойдет к мясным блюдам, твердым сырам, пицце, пасте



Le Serre Nuovo dell'Ornellaia

Вино Ле Сёрре Нуове дель Орнеллайя, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Ornellaia

Крепость: 14,5 %об.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо

Выдержка: 15 месяцев, барриках первого и второго наполнения, и 6 месяцев в бутылках

Особенности: ручной сбор, малолактическая ферментация

Категория по сахару: сухое

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: комплексный, яркий, с тонами спелых черники, сливы, вишни, эвкалипта, пряным тоном и нюансами бальзамика и кипариса. После аэрации интенсивность и насыщенность аромата возрастает

Вкус: плотный, сочный, с шелковистыми танинами и длительным послевкусием с тонами свежих черники, клюквы, сливы, дополненные легкими нотками черного перца, гвоздики и бальзамика.

Гастрономия: подойдет к печеному, тушенному мясу, блюдам на гриле, твердым сырам



Супертосканские вина ворвались в историю итальянского виноделия в 70-е гг. прошлого столетия. Они потеснили привычный санджовезе и встали в один ряд с великими винами Бордо.

Дикий прибрежный регион Тосканы Болгери, где до сих пор выращивали лишь черную капусту и картофель, оказался способным родить мерло и каберне совиньон, которые не уступают по качеству французским гран крю классе.

История Tenuta dell'Ornellaia началась в 1981 г., когда основатель маркиз Лодовико Антинори выбрал участок земли в Болгери, посадил каберне совиньон, каберне фран и мерло, сорта винограда, наиболее подходящие к здешним почвам и микроклимату.

За годы своего существования хозяйство сменило нескольких владельцев. Сегодня Тенута делль Орнеллайя (Tenuta dell'Ornellaia) принадлежит известной винодельческой семье Фрескобальди (Marchesi de Frescobaldi), по праву считающейся, одними из лучших производителей вин в Италии и в мире.