

# Орнелая Бианко IGT

## Ornellaia Bianco IGT



### Произход

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Държава      | Италия                      |
| Винен регион | Тоскана, Тоскана IGT Бианко |
| Винарна      | Орнелая                     |

### Технически данни

|               |                |
|---------------|----------------|
| Сортов състав | Совиньон Блан  |
| Виг           | Сухо бяло вино |
| Разфасовки    | 750 мл         |
| Затваряне     | Естествен корк |

### Винификация

Гроздето се бере ръчно в малки касетки по 15 kg в ранните сутрешни часове и веднага след пристигането си във винарната се охлажда, за да се запази целия му ароматен потенциал. След внимателен подбор, целите гроздове се пресоват бавно и внимателно, максимално защитени от окисляване. След статично декантиране в рамките на 24 часа, мъстта се поставя в бъчви – 25% нови и 75% употребявани – за да се извърши алкохолната ферментация при температури не по-високи от 22°C. В допълнение към 225-литрови барици, са използвани 320- и 600-литрови тип тоно и бъчви с форма на пура. Не е извършвана малолактична ферментация.

### Отлежаване

10 месеца върху фините утайки с периодичен батонаж през целия период и още 2 месеца в судове от неръждаема стомана на финала. Преди бутилирането е извършено купажиране на различните партиди, заедно с внимателно избистряне. След това виното е отлежава в бутилката още 6 месеца, преди да бъде пуснато на пазара.

### Описание

#### Накратко

Орнелая Бианко е създадено успоредно с водещото вино на Орнелая и превежда същността на тероара на имението в светла интерпретация на слънцето и морето на Болгери. Парцелите от лозя тайно пазят баланса, докато не дойде време за беритба на гроздето, преди да издържат изпитанието на времето с елегантна комплексност.

#### Дегустационни бележки

Наситен, сламеножълт цвят, разгръщащ се в чашата с аромати на жълти плодове, бели цветя и ванилия. Хармонията и комплексността възникват с всяка глътка. На небце виното е освежаващо, както и с елегантна кремообразност, която прави дегустационното изживяване примамливо, приятно и дълготрайно.

#### Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или в комбинация с разнообразие от морски дарове, включително печена или пържена риба, миди и рибен тартар. Също така се комбинира отлично с отлежали сирена, хайвер и елегантни зеленчукови ястия.

#### Бележки

