



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1986

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

79% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 3% Cabernet Franc

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.



## IL CLIMA DEL 1986

Il clima dell'annata 1986 è stato caratterizzato in generale da temperature asciutte che hanno registrato una notevole impennata durante la fase finale di maturazione delle uve. Questo ha avuto un effetto positivo sul frutto che è risultato essere molto sano con una buona concentrazione. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 kg ed è iniziata il 15 di Settembre per concludersi il 26 di Settembre.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è avvenuta temporaneamente presso le cantine della Tenuta San Guido. Il periodo di fermentazione e di macerazione si è protratto per circa 13 giorni in tini d'acciaio da 40HL; questo processo è stato seguito dalla fermentazione malolattica succeduta alla fermentazione alcolica. L'annata 1986 è stato affinata in barriques francesi da 225 litri (di cui il 60% nuove ed il restante 40% usate) per un periodo di 17 mesi, dal Febbraio 1987 al Giugno 1988. Il vino è rimasto in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.