



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1994

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

81% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 5% 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 1994

Il clima dell'annata 1994 è stato caratterizzato da una primavera insolitamente calda con moderate precipitazioni che hanno anticipato la fioritura del Merlot alla metà di Maggio. Durante i mesi estivi, le temperature erano piuttosto elevate ed il tempo è rimasto stabile con poche precipitazioni fino a Settembre, mese in cui i vigneti hanno potuto beneficiare di un po' di pioggia. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 kg. La vendemmia si è svolta nel periodo tra il 4 ed il 15 di Settembre per quanto riguarda la varietà Merlot, e tra il 19 Settembre e il 14 Ottobre per quanto riguarda le varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state diraspate e sottoposte ad una leggera pigiatura per poi essere introdotte parte in tini di legno e parte in tini di acciaio. La macerazione si è protratta per 21-30 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques nuove dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques per un periodo di 15 mesi; il 33% delle barriques utilizzate erano nuove di legno francese (provenienza Alliers e Nevers), mentre il 67% erano usate. Il vino è stato quindi imbottigliato senza essere filtrato e lasciato affinare per ulteriori 15 mesi prima dell'immissione sul mercato.