



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1997

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.



DIE VEGETATIONSPERIODE 1997

Die über dem jahreszeitlichen Mittel liegenden Temperaturen des Frühlingsanfangs führten zu einer verfrühten Blüte der Weinstöcke. Der vegetative Zyklus wurde Mitte April durch einen plötzlichen Frosteinbruch verlangsamt, auf den bis zum Monatsende mehrere Niederschläge folgten. Ab Mai stiegen die Temperaturen deutlich und die Sommermonate verliefen warm und trocken. Der klimatische Verlauf verursachte eine frühere Reife der Trauben als gewöhnlich und die Lese fand bei optimalen Bedingungen in der ersten Septemberhälfte statt. Die Qualität der Ernte war hervorragend (perfekte Reife der Trauben, reife Tannine, schöne Konzentration), doch die Quantität lag etwas unter dem Mittel, da die Beeren aufgrund der klimatischen Bedingungen kleiner waren.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst. Anschließend wurden sie in hölzerne Gärbottiche mittlerer Größe und teilweise in Stahltanks verbracht, in denen sich die alkoholische Gärung vollzog. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Es folgte eine Maischestandzeit von 20 - 25 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (50% neue Barriques, 50% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Jede Parzelle und Rebsorte wurde separat ausgebaut. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Anschließend wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und abgefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife. Das Gut Tenuta dell'Ornellaia beschloss bei der 1997er Lese noch strenger zu selektieren (und das bei einer Ernte von hervorragender Qualität!). Daher lag die Produktion etwa 20% unter der Vorjahresmenge.