



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1993

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

78% Cabernet Sauvignon, 17% 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 1993

Il clima dell'annata 1993 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. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in cassette di massimo 15 kg. Il Merlot è stato vendemmiato tra il 5 e l'11 di Settembre. Il Cabernet Sauvignon ed il Cabernet Franc provenienti dai terreni maggiormente argillosi sono stati vendemmiati tra il 20 di Settembre ed il 6 di Ottobre, mentre il Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc provenienti dagli altri terreni sono stati vendemmiati tra il 13 ed il 25 di Settembre. Particolare attenzione è stata rivolta alla selezione delle uve portate in cantina dove sono giunte in condizioni ottimali alla temperatura di 22,5-25 gradi Brix.



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. Il periodo di fermentazione e di macerazione si è protratto per 22-30 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 16 mesi seguito da ulteriori 14 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Il 33% delle barriques francesi utilizzate erano di legno nuovo (provenienza Allier e Nevers) mentre il 67% di legno usato.