



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1998

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

60% Cabernet Sauvignon, 35% 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 1998

Im Vergleich zu den Vorjahren fielen im Winter bei milden Temperaturen mehr Niederschläge und der Frühling war etwas kühler. In den ersten Apriltagen war der sehr homogen verlaufene Austrieb abgeschlossen. Ab Mai lagen die Temperaturen im jahreszeitlichen Mittel und die Blüte der Weinberge verlief sehr gleichmäßig zwischen dem 20. und dem 25. Mai. Der ganze Sommer war bis zur Weinlese sonnig mit in der Norm liegenden durchschnittlichen Temperaturen und es fielen keine Niederschläge; die Weinberge konnten ihre Entwicklung unter den besten Bedingungen fortsetzen und eine optimale Färbung erreichen. Anfang August wurde der Merlot um circa 20% und der Cabernet Sauvignon um circa 5% ausgedünnt, um den verbliebenen Trauben eine optimale Reife bei idealen Bedingungen zu ermöglichen. Die Lese des Merlot begann in der ersten Septemberwoche und zog sich hin bis zur Monatsmitte. Anschließend wurde mit dem Cabernet begonnen, dessen Ernte Anfang Oktober abgeschlossen war. Das Traubengut wurde in ausgezeichnetem Zustand in die Kellerei gebracht, seine Reife war optimal und sehr gleichmäßig. Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet.



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. Nach 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und erneut in Barriques verbracht, um dort vor dem Abfüllen weitere sechs Monate zu reifen. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.