



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1998

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

60% Cabernet Sauvignon, 35% 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 1998

L'inverno è stato caratterizzato da precipitazioni un po' più abbondanti rispetto agli anni precedenti con temperature miti ed un inizio primavera leggermente più fresco rispetto agli anni precedenti. Il germogliamento si è concluso nei primi giorni di Aprile in modo molto omogeneo. A partire da Maggio le temperature erano nella norma della stagione e la fioritura delle vigne è avvenuta omogeneamente tra il 20-25 Maggio. Per tutta l'estate, e fino al momento della vendemmia, il tempo è stato soleggiato, senza precipitazioni. Le temperature sono state nella media ed i vigneti hanno continuato il loro sviluppo nelle migliori condizioni. Questo andamento climatico ha portato ad un ottima invaiatura. All'inizio di Agosto si è effettuato un diradamento di circa il 20% per il Merlot e 5% circa per il Cabernet Sauvignon. La vendemmia del Merlot ha avuto inizio durante la prima settimana di Settembre e si è protratta fino a metà Settembre. E' iniziata poi la vendemmia dei Cabernet. La vendemmia si è conclusa all'inizio di ottobre. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 Kg. L'uva è stata portata in cantina in ottime condizioni con eccellente omogeneità di maturazione.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno di media capacità ed in parte in tini di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30 °C. La macerazione si è protratta per 20-25 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (50% barriques nuove, 50% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. L'affinamento in barriques è durato per un totale di 18 mesi in ambiente a temperatura controllata. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per proseguire l'affinamento per ulteriori 6 mesi. All'imbottigliamento ha fatto seguito un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.