



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1992

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

79% Cabernet Sauvignon, 16% 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 1992

Il clima dell'annata 1992 è stato caratterizzato da una primavera con temperature costanti e nella media stagionale, con un'umidità elevata durante il mese di Giugno. L'estate ha portato temperature elevate e caldo secco. Sul finire dell'estate, proprio prima della vendemmia, l'umidità è tornata elevata e ha rallentato la maturazione delle uve, ritardando così l'inizio della vendemmia. Il 1992 è stata un'annata difficile per la maggior parte delle zone in Toscana, tuttavia Bolgheri non ha subito difficoltà a causa del tempo, che ha generalmente creato notevoli problemi nel resto della regione. La vendemmia è stata effettuata interamente a mano e le uve sono state raccolte in cassette di legno della capienza di 15 kg al massimo. La vendemmia è durata un mese: è iniziata il 17 Settembre per finire il 17 Ottobre. In vigna è stata fatta un'attenta selezione pertanto le uve arrivate in cantina erano in condizioni eccellenti a 22-24 gradi Brix.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state diraspate e sottoposte ad una lieve 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 20-22 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques di rovere francese dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi e poi affinato in bottiglia per 16 mesi prima di essere immesso sul mercato. Il 40% delle barriques erano di legno nuovo (principalmente provenienti da Allier and Nevers) e il 60% di primo passaggio.