



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1996

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

75% Cabernet Sauvignon, 20% 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 1996

La primavera 1996 è stata caratterizzata da temperature mediamente basse che hanno ritardato la fioritura. La fioritura della varietà Merlot è avvenuta il 24/25 Maggio mentre quella del Cabernet dal 25 al 28 Maggio. Il tempo in estate ha avuto un andamento regolare con temperature non eccessivamente calde. Verso la metà di Agosto si sono verificate alcune piogge che hanno causato un rallentamento della maturazione. Un notevole rialzo delle temperature all'inizio di Settembre ha contribuito al pieno completamento della maturazione delle uve. La vendemmia si è svolta nel periodo tra l'8-12 Settembre per quanto riguarda la varietà Merlot, e tra il 29 Settembre e il 9 Ottobre per quanto riguarda le varietà Cabernet. La raccolta è stata eseguita a mano facendo un'accurata selezione dell'uva. L'uva portata in cantina era in condizioni ottimali.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno di media capacità, e 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 25-32 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (60% barriques nuove, 40% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Ogni varietà e ogni parcella è stata affinata separatamente. L'affinamento in barriques è durato 18 mesi dopodiché è stato effettuato l'assemblaggio finale, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per 12 mesi.