



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1985

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

80% Cabernet Sauvignon, 15% 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 1985

Das Klima für diesen Jahrgang war ideal, nicht zu kalt und regnerisch im Frühjahr, heiß und sonnig im Sommer. Die Weinlese erfolgte bei schönem Wetter zwischen dem 10. und 30. September.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die alkoholische Gärung und Maischestandzeit betrug 12-15 Tage und erfolgte in der Kellerei des Weinguts Marchesi Antinori bei San Casciano. Der Wein reifte anschließend zwischen 12 und 16 Monate in Barriques.