



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1985

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

80% Cabernet Sauvignon, 15% 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 1985

Il clima di questa annata è stato ideale: caldo non troppo intenso e piogge non eccessivamente abbondanti in primavera. Anche l'estate, come l'età della vendemmia, è stata calda e soleggiata. La vendemmia si è svolta dal 10 al 30 Settembre.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione e la macerazione, durate 12-15 giorni, si sono svolte nelle cantine dei Marchesi Antinori a San Casciano. Il vino è stato quindi trasferito nelle barrique per l'affinamento, durato 12 e 16 mesi.