



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1987

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 4% 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 1987

Il clima dell'annata 1987 è stato caratterizzato da temperature regolari fino al termine della fase di maturazione delle uve con qualche modesta precipitazione, seguita da un'impennata delle temperature durante il mese di Agosto. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in cassette di massimo 15 kg. Le uve sono state vendemmiate dalla metà alla fine di Settembre.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questa è stata la prima annata ad essere vinificata nella cantina di Ornellaia. 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 circa 20 giorni; questo processo è stato seguito dalla fermentazione malolattica succeduta alla fermentazione alcolica. Il vino è stato affinato in barriques francesi per un periodo di 13 mesi. Le barriques, provenienti essenzialmente da Allier e Nevers, erano in parte nuove ed in parte usate. Il vino è rimasto in bottiglia per altri 14 mesi prima dell'immissione sul mercato.