



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1988

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

80% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 4% 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 1988

Bis zur Endphase der Traubenreife herrschten allgemein hohe Temperaturen an sonnigen Tagen. Im August lagen einige Temperaturhöchstwerte über dem jahreszeitlichen Mittel. Die Trauben wurden von Hand in Holzkisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Der Merlot wurde am 14. September geerntet, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ab dem 20. September.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst und im Anschluss daran in hölzerne Gärbottiche und teilweise in Stahltanks verbracht. Gärung und Maischestandzeit zogen sich 15-20 Tage hin. Anschließend wurde der Wein in neuen Barriques ausgebaut. Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte 11 Monate in französischen Barriques: von Juni 1989 bis April 1990. 40% der verwendeten französischen Barriques bestanden aus neuem Holz (vorwiegend aus Allier und Nevers), 60% aus gebrauchtem Holz. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer sechzehnmonatigen Flaschenreife.