



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1988

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

80% Cabernet Sauvignon, 16% 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 1988

Il clima dell'annata 1988 è stato caratterizzato da temperature generalmente elevate e da giornate soleggiate per tutto il periodo fino alla fase finale della maturazione delle uve. Durante il mese di Agosto, si sono verificati alcuni picchi di temperatura che si è elevata sopra le medie stagionali. La vendemmia è stata effettuata interamente a mano e le uve sono state raccolte in casse di legno della capienza di 15 kg al massimo. Il Merlot è stato vendemmiato il 14 Settembre e il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc sono stati vendemmiati a partire dal 20 Settembre.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state dirasate 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 15-20 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques nuove di rovere francese dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques per 11 mesi: dal Giugno 1989 fino ad Aprile 1990. Il 40% delle barriques erano di legno nuovo (principalmente provenienti da Allier and Nevers) e il 60% di primo passaggio. Successivamente, il vino è stato affinato in bottiglia per 16 mesi prima di essere immesso sul mercato.