



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1989

- 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 1989

Il clima dell'annata 1989 è stato caratterizzato da una estate estremamente siccitosa ed asciutta. Tuttavia, ci sono state abbondanti precipitazioni a partire dal 20 di Settembre che hanno reso la raccolta particolarmente difficile. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 kg nel periodo compreso fra il 20 Settembre ed il 20 Ottobre. Particolare attenzione è stata rivolta alla selezione delle uve portate in cantina dove sono giunte in condizioni ottimali alla temperatura di 21-23 gradi Brix.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

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 15 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques nuove dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques dall'Aprile 1990 fino al Febbraio 1991 per un periodo di 11 mesi. Il 40% delle barriques francesi utilizzate erano di legno nuovo (provenienza Allier e Nevers) mentre il 60% di legno usato. Il vino è rimasto in bottiglia per altri 16 mesi prima dell'immissione sul mercato.