



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1990

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

82% Cabernet Sauvignon, 14% 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 1990

Il clima dell'annata 1990 è stato caratterizzato da precipitazioni moderate durante il mese di Agosto e da temperature elevate durante la fase finale della maturazione delle uve. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in cassette di massimo 15 kg nel periodo compreso fra il 1 ed il 20 Settembre. Particolare attenzione è stata rivolta alla selezione delle uve portate in cantina dove sono giunte in condizioni ottimali alla temperatura di 22-24.5 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 15-20 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques nuove dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques dal Febbraio 1991 fino all'Aprile 1992 per un periodo di 15 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.