



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1991

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

82% Cabernet Sauvignon, 14% 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 1991

Auf einen ziemlich kühlen und feuchten Frühling folgte ein sehr warmer und regenarmer Sommer mit hohen Temperaturen, die Mitte August zu sinken begannen. In der ersten Reifephase der Trauben verlangsamte ein Temperaturrückgang mit anschließenden Niederschlägen den Reifeprozess und verschob folglich die Weinlese. Die Trauben wurden zwischen dem 27. September und dem 20. Oktober von Hand in Kisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Auswahl der Trauben gewidmet, die in ausgezeichnetem Zustand mit 22-23 Grad Brix in der Kellerei angeliefert wurden.



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 20 - 22 Tage hin. Anschließend wurde der Wein in neuen Barriques ausgebaut. Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte von April 1992 bis März 1993 zwölf Monate in Barriques. 40% der verwendeten französischen Barriques bestanden aus neuem Holz (aus Allier und Nevers), 60% aus gebrauchtem Holz. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer sechzehnmonatigen Flaschenreife.