



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1995

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

76% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 6% 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 1995

Il clima dell'annata 1995 è stato caratterizzato da una primavera arrivata in ritardo che ha causato una fioritura in ritardo rispetto al solito. La fioritura della varietà Merlot è avvenuta alla fine di Maggio mentre quella del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc alla fine di Giugno. Per i mesi di Giugno e Luglio le temperature si sono rivelate più basse rispetto alla media per registrare subito dopo un notevole aumento, che unitamente all'assenza di precipitazioni, ha favorito la maturazione delle uve. L'inizio di Agosto è stato insolitamente piovoso con un conseguente abbassamento delle temperature che hanno portato ad un periodo più fresco del solito. Dalla metà di Settembre alla fine di Ottobre il clima si è rivelato perfetto così da permettere l'ottimale maturazione delle uve. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 kg. La vendemmia si è svolta nel periodo tra il 5 e l'11 di Settembre per quanto riguarda la varietà Merlot, e tra il 19 Settembre e il 10 Ottobre per quanto riguarda le varietà Cabernet.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione ha avuto luogo parte in tini di legno francese e parte in tini di acciaio a temperatura controllata. La prima fermentazione, così come la macerazione, si è protratta per 25-32 giorni dopo la quale circa il 40% del vino è stato travasato in barriques nuove dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Il vino restante è stato messo invece in botti di legno dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Durante Marzo / Aprile tutto il vino è stato introdotto in barriques usate. Il vino è stato affinato in barriques di legno francese (39% nuove e 61% usate) per un periodo approssimativo di 16 mesi. E' stato quindi imbottigliato senza essere filtrato e lasciato affinare per ulteriori 14 mesi prima dell'immissione sul mercato.