



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1996

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% 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 1996

Der Frühling 1996 zeichnete sich aus durch im Mittel niedrige Temperaturen, die zu einer verspäteten Blüte führten. Der Merlot blühte am 24./25. Mai, die Cabernet-Rebsorten vom 25. zum 28. Mai. Das Sommerwetter verlief in der Norm bei nicht zu heißen Temperaturen. Um die Augustmitte traten einige Niederschläge auf, welche die Reife verlangsamten. Ein beträchtlicher Temperaturanstieg Anfang September trug zur gänzlichen Vervollständigung der Reife bei. Die Lese des Merlot fand zwischen dem 8. und dem 12. September statt, die Cabernet-Rebsorten wurden zwischen dem 29. September und dem 9. Oktober geerntet. Die Trauben wurden von Hand unter Durchführung einer sorgfältigen Selektion geerntet und erreichten die Kellerei in ausgezeichnetem Zustand.



## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst. Anschließend wurden sie teils in hölzerne Gärbottiche mittlerer Größe und teils in Stahltanks verbracht, in denen sich die alkoholische Gärung vollzog. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Es folgte eine Maischestandzeit von 25-32 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (60% neue Barriques, 40% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Jede Parzelle und Rebsorte wurde separat ausgebaut. Nach 18 Monaten Reife in Barriques fand die endgültige Assemblage statt, auf die eine zwölfmonatige Flaschenreife folgte.