



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1997

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% 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 1997

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da temperature superiori alla media che hanno anticipato la fioritura delle viti. Il ciclo vegetativo è stato rallentato a causa di un gelo improvviso nella metà di Aprile seguito da alcune piogge fino a fine mese. A partire dal mese di Maggio, la temperatura è notevolmente aumentata ed i mesi estivi sono stati caratterizzati da un clima caldo e secco. Le condizioni climatiche hanno determinato una maturazione delle uve anticipata rispetto al solito e la vendemmia si è svolta in condizioni ottimali nella prima parte di Settembre. La raccolta si è rivelata eccezionale in termini di qualità (maturazione perfetta delle uve unite a tannini maturi e di buona concentrazione), mentre la quantità è leggermente inferiore alla media a causa delle dimensioni ridotte dei grappoli dovute alle condizioni climatiche.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno di media capacità ed in parte in tini di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30 °C. La macerazione si è protratta per 20-25 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (50% barriques nuove, 50% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. L'affinamento in barriques è durato 18 mesi in ambiente a temperatura controllata, dopodiché è stato effettuato l'assemblaggio e l'imbottigliamento, seguito da ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Tenuta dell'Ornellaia ha deciso di effettuare una ulteriore selezione della vendemmia 1997, che in termini di qualità era già notevole, riducendo così la produzione del 20% circa rispetto all'annata precedente.