



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1999

- 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 1999

L'inverno è stato più freddo rispetto a quello del 1998 provocando un germogliamento più tardivo di una settimana rispetto al 1998. La primavera è stata nella norma come piogge e temperature medie portando la fioritura e l'accrescimento vegetativo ad un andamento simile a quello dell'anno precedente; l'ottimo andamento climatico durante la fioritura ha determinato un'allegagione superiore alla norma con una produzione maggiore rispetto alle aspettative. Un'estate calda e senza precipitazioni ha caratterizzato una invaiatura anticipata di una settimana rispetto alle annate precedenti con notevole omogeneità dei grappoli. All'inizio del mese di Luglio si è effettuato un diradamento del Merlot (circa 30%) e successivamente del Cabernet Sauvignon (circa 10%). La vendemmia del Merlot ha avuto inizio durante la prima settimana di Settembre e si è protratta fino a metà del mese. E' quindi iniziata la vendemmia del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc per concludersi all'inizio di Ottobre. L'uva è stata portata in cantina in ottime condizioni con eccellente omogeneità di maturazione. Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg ciascuna. E' da segnalare che la qualità del Cabernet Sauvignon di questa vendemmia è stata particolarmente buona.



## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno 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 (60% barriques nuove, 40% 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 per un totale di 18 mesi in ambiente a temperatura controllata. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per proseguire l'affinamento per ulteriori 6 mesi. All'imbottigliamento ha fatto seguito un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.