



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1987

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

76% Cabernet Sauvignon, 20% 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 1987

Bis zum Ende der Reifephase der Trauben in der Norm liegende Temperaturen mit einigen mäßigen Niederschlägen. Im Monat August folgte ein starker Temperaturanstieg. Die Weinlese fand von Mitte bis Ende September statt. Die Trauben wurden von Hand in Kisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Dies ist der erste Jahrgang, der in der Kellerei des Landgutes Tenuta dell'Ornellaia vinifiziert wurde. Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst und im Anschluss daran in hölzerne Gärbottiche und teilweise in Stahltanks verbracht. Gärung und Maischestandzeit zogen sich circa 20 Tage hin; auf diesen Prozess folgte die malolaktische Gärung. Der Wein reifte 13 Monate in französischen Barriques. Die vorwiegend aus Allier und Nevers stammenden Barriques waren zum Teil neu, zum Teil gebraucht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer vierzehnmonatigen Flaschenreife.