



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1990

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

82% Cabernet Sauvignon, 14% 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 1990

Mäßige Niederschläge im Monat August und hohe Temperaturen in der Endphase der Traubenreife. Die Trauben wurden zwischen dem 1. und dem 20. September von Hand in Kisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Auswahl der Trauben gewidmet, die in ausgezeichnetem Zustand mit 22-24,5 Grad Brix in der Kellerei angeliefert wurden.



## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angedrückt und im Anschluss daran in hölzerne Gärbottiche und teilweise in Stahltanks verbracht. Gärung und Maischestandzeit zogen sich 15 - 20 Tage hin. Anschließend wurde der Wein in neuen Barriques ausgebaut. Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte von Februar 1991 bis April 1992 fünfzehn Monate in Barriques. 40% der verwendeten französischen Barriques bestanden aus neuem Holz (aus Allier und Nevers), 60% aus gebrauchtem Holz. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer sechzehnmonatigen