



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1991

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

82% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 4% 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 1991

Il clima dell'annata 1991 è stato caratterizzato da una primavera molto fresca ed umida. L'estate è stata molto calda e siccitosa e le temperature elevate hanno iniziato a diminuire verso la metà di Agosto. Durante la prima fase di maturazione delle uve, le temperature hanno registrato una diminuzione con successive precipitazioni che hanno rallentato il processo di maturazione posticipando quindi la vendemmia. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in cassette di massimo 15 kg nel periodo compreso fra il 27 Settembre ed il 20 Ottobre. Particolare attenzione è stata rivolta alla selezione delle uve portate in cantina dove sono giunte in condizioni ottimali alla temperatura di 22-23 gradi Brix.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state diraspate e sottoposte ad una lieve pigiatura per poi essere introdotte parte in tini di legno e parte in tini di acciaio. Il periodo di fermentazione e di macerazione si è protratto per 20-22 giorni dopodiché il vino è stato travasato in barriques nuove dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in barriques dall'Aprile 1992 al Marzo 1993 per un periodo di 12 mesi. Il 40% delle barriques francesi utilizzate erano di legno nuovo (provenienza Allier e Nevers) mentre il 60% di legno usato. Il vino è rimasto in bottiglia per altri 16 mesi prima dell'immissione sul mercato.