



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 1992

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

79% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 5% 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 1992

Ein Frühling mit konstanten, im jahreszeitlichen Mittel liegenden Temperaturen und einem sehr feuchten Juni. Der Sommer brachte hohe Temperaturen und trockene Hitze. Zum Sommerausgang, vor der Weinlese, verlangsamte erneute hohe Feuchtigkeit das Reifen der Trauben, wodurch sich der Beginn der Lese verzögerte. Der 1992er war für den Großteil der Gebiete in der Toskana ein schwieriger Jahrgang, da das Wetter allgemein große Probleme in der Region verursachte, doch Bolgheri hatte keine nennenswerten Schwierigkeiten. Die Trauben wurden von Hand in Holzkisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Die Lese dauerte einen Monat: sie begann am 17. September und endete am 17. Oktober. Aufgrund der aufmerksamen Selektion im Weinberg waren die in der Kellerei angelieferten Trauben in ausgezeichnetem Zustand bei 22-24 Grad Brix.



## VINIFIKATION UND AUSBAU

Ein Frühling mit konstanten, im jahreszeitlichen Mittel liegenden Temperaturen und einem sehr feuchten Juni. Der Sommer brachte hohe Temperaturen und trockene Hitze. Zum Sommerausgang, vor der Weinlese, verlangsamte erneute hohe Feuchtigkeit das Reifen der Trauben, wodurch sich der Beginn der Lese verzögerte. Der 1992er war für den Großteil der Gebiete in der Toskana ein schwieriger Jahrgang, da das Wetter allgemein große Probleme in der Region verursachte, doch Bolgheri hatte keine nennenswerten Schwierigkeiten. Die Trauben wurden von Hand in Holzkisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Die Lese dauerte einen Monat: sie begann am 17. September und endete am 17. Oktober. Aufgrund der aufmerksamen Selektion im Weinberg waren die in der Kellerei angelieferten Trauben in ausgezeichnetem Zustand bei 22-24 Grad Brix.