



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1993

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

78% Cabernet Sauvignon, 17% 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 1993

Ein ungewöhnlich warmer Frühling mit mäßigen Niederschlägen verursachte eine verfrühte Blüte des Merlot Mitte Mai. In den Sommermonaten war das Wetter bei ziemlich hohen Temperaturen stabil. Die Trauben wurden von Hand in Kisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Die Weinlese des Merlot fand zwischen dem 5. und 11. September statt. Die in den lehmhaltigeren Böden wachsenden Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wurden zwischen dem 20. September und dem 6. Oktober geerntet und die aus den anderen Böden stammenden Cabernet Sauvignon und Franc zwischen dem 13. und dem 25. September. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Auswahl der Trauben gewidmet, die in ausgezeichnetem Zustand mit 22,5-25 Grad Brix in der Kellerei angeliefert wurden.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst und im Anschluss daran in hölzerne Gärbottiche und teilweise in Stahltanks verbracht. Gärung und Maischestandzeit zogen sich 22 - 30 Tage hin. Anschließend wurde der Wein in neuen Barriques ausgebaut. Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte vor dem Abfüllen weitere 16 Monate in Barriques. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer vierzehnmonatigen Flaschenreife. 33% der verwendeten französischen Barriques bestanden aus neuem Holz (aus Allier und Nevers), die restlichen 67% aus gebrauchtem Holz.