



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1994

- VINO DA TAVOLA DI TOSCANA

81% Cabernet Sauvignon, 14% 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 1994

Das Klima des Jahrgangs 1994 zeichnete sich aus durch einen ungewöhnlich warmen Frühling mit mäßigen Niederschlägen, welche eine verfrühte Blüte des Merlot Mitte Mai verursachten. In den Sommermonaten verlief das Wetter bei ziemlich hohen Temperaturen stabil, mit wenigen Niederschlägen bis zum Monat September, in dem die Weinberge in den Genuss von ein wenig Regen kamen. Die Trauben wurden von Hand in Kisten mit höchstens 15 kg Fassungsvermögen geerntet. Die Lese des Merlot fand zwischen dem 4. und 15. September statt, die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wurden zwischen dem 19. September und dem 14. Oktober geerntet.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst und im Anschluss daran teils in hölzerne Gärbottiche und teils in Stahltanks verbracht. Die Maischestandzeit zog sich 21-30 Tage hin. Anschließend wurde der Wein in neuen *Barriques* ausgebaut. Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte 15 Monate in *Barriques* aus französischem Holz (aus Alliers und Nevers), von denen 33% neu und 67% zuvor bereits belegt waren. Anschließend wurde der Wein abgefüllt, ohne gefiltert zu werden. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer fünfzehnmonatigen Flaschenreife.