



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1995

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

76% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 6% 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 1995

Ein später Frühlingseinzug verzögerte auch die Blüte: der Merlot blühte Ende Mai, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Ende Juni. Die im Juni und Juli unter dem Mittel liegenden Temperaturen stiegen sofort danach beträchtlich an und haben gemeinsam mit der Niederschlagsfreiheit das Reifen der Trauben begünstigt. Anfang August war es ungewöhnlich regnerisch und ein Absinken der Temperaturen führte zu einem kühleren Sommer als gewöhnlich. Ein von Mitte September bis Ende Oktober perfektes Klima ermöglichte eine optimale Reife der Trauben.

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 Cabernet-Rebsorten wurden zwischen dem 19. September und dem 10. Oktober geerntet.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die alkoholische Gärung vollzog sich in Gärbottichen aus französischem Holz und teilweise in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die erste Gärung und die Maischestandzeit zogen sich 25 - 32 Tage hin. Anschließend wurden circa 40% des Weins in neuen Barriques ausgebaut, in denen die malolaktische Gärung stattfand. Der restliche Wein wurde in Holzfässern ausgebaut, ebenfalls mit Durchlaufen der malolaktischen Gärung. Im März / April wurde der gesamte Wein in gebrauchte Barriques verbracht.

Der Wein reifte ungefähr 16 Monate lang in französischen Barriques (39% neue und 61% gebrauchte) und wurde anschließend abgefüllt, ohne gefiltert zu werden. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer vierzehnmonatigen Flaschenreife.