



ORNELLAIA

ORNELLAIA 1999

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

65% Cabernet Sauvignon, 30% 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 1999

Aufgrund des im Vergleich zum Jahrgang 1998 kälteren Winters erfolgte der Austrieb eine Woche später als im Vorjahr. Der Frühling mit in der Norm liegenden durchschnittlichen Niederschlägen und Temperaturen führte zu einem ähnlichen Verlauf von Blüte und vegetativem Wachstum wie im Jahr '98; der ausgezeichnete klimatische Verlauf während der Blüte war ausschlaggebend für eine außergewöhnlich reiche Fruchtbildung und einen die Erwartungen übertreffenden Ertrag. Ein warmer Sommer ohne Niederschläge verursachte eine im Vergleich zu den früheren Jahrgängen um eine Woche verfrühte Färbung bei beträchtlicher Homogenität der Trauben. Im Juli wurden der Merlot (30%) und der Cabernet (10%) ausgedünnt. Die Lese des Merlot begann in der ersten Septemberwoche und zog sich hin bis zur Monatsmitte. Anschließend begann die Lese des Cabernet Sauvignon und des Cabernet Franc, um Anfang Oktober zum Abschluss zu kommen. Das Traubengut wurde in optimalem Zustand mit ausgezeichneter Homogenität des Reifegrades in die Kellerei gebracht. Die Trauben wurden von Hand in Kisten zu je 15 kg geerntet. Es ist anzumerken, dass die Qualität des Cabernet Sauvignon dieser Lese besonders hoch war.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Das Traubengut wurde entrappt und angepresst, bevor es in hölzerne Gärbottiche und teilweise in Stahltanks gefüllt wurde, wo sich die alkoholische Gärung vollzog. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Es folgte eine Maischestandzeit von 25 - 30 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen *Barriques* ausgebaut (60% Erstbelegung, 40% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Jede Parzelle und Rebsorte wurde separat ausgebaut. Der Wein reifte 18 Monate in *Barriques* in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und erneut in *Barriques* verbracht, um dort vor dem Abfüllen weitere sechs Monate zu reifen. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.