



Ornellaia

Bolgheri DOC Superiore

Vino simbolo dell'azienda nato nel 1985, Ornellaia è il risultato di un'attenta selezione dei vigneti Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, coltivati all'interno della Tenuta.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Ornellaia si presenta con un colore rubino intenso, e all'olfatto con delle note intensamente fruttate e speziate di grande piacevolezza. Al palato è ampio, rotondo e privo di spigoli, con un tannino levigato.

