



ORNELLAIA

オルヌス・デル・オルネッライア2020

(ORNUS DELL'ORNELLAIA 2020)

IGT トスカーナ・ビアンコ - ヴェンデミア・タルディヴァ

芳香のある白い花を咲かせるトネリコ（ラテン語でフラクシノス・オルヌス）をイタリア語でオルニューロと呼び、オルネッライアの名前はこの木に由来します。トネリコは地中海沿岸に特有の木で、古世代から根を張っています。ラテン語から命名したオルヌス・デル・オルネライアは、小さい区画で栽培した遅摘みのブドウで造ります。時間をかけ、経験と技術を注ぎ、オルネッライアの哲学が表れています。

醸造家の試飲コメント

プティ・マンサン 100% アルコール度数 13.5% 残糖度 130g/リットル T.A. 6.64g/リットル

「オルヌス・デル・オルネッライアは、ブドウ栽培に理想のボルゲリの地で、極上のデザート・ワインを造りたいとの情熱から生まれました。地中海の心地よい潮風が吹くボルゲリの秋が、ブドウの遅摘みに絶好の気象条件となりました。オルヌス・デル・オルネッライア 2020 には、このワイン特有の輝く黄金色の色調があります。

香りには凝縮度が非常に高い芳香があり、蜂蜜や柑橘系の香りに、このワイン特有の干したアプリコットの豊かなニュアンスを感じます。口に含むと、柑橘類の風味やフレッシュ感が口中で立体的に広がり、このワインの素晴らしさを余すことなく感じます」

醸造責任者 オルガ・フザーリ

2020 年の天候と作柄

温かく雨の多い冬に続き、3 月には一時的に気温が下がり、発芽直前となった最終週には氷点下となる夜が何日かありました。幸い、発芽した芽は、芽の中の綿状組織に守られ、霜害を受けませんでした。以降の春の気候は温暖で、降雨量も例年並みだったためブドウが順調に生育し、5 月 20 日から 25 日にかけて開花します。6 月中旬に激しい雨が降りましたが、その後、8 月末まで雨がほとんど降らず、気温も高く、非常に乾燥した気候が長期間、続きました。7 月 20 日から 25 日にかけて、ブドウの実が色づくヴェライゾンが急速に、かつ、均一に始まり、豊かな陽光のもとでブドウの熟成が進みます。

10 月に入った 10 日間で、2 回に分けて収穫しました。これにより、乾燥した房から粒選りの実だけを摘むことができました。

醸造と熟成

収穫したブドウが醸造所に到着すると、ロットごとに搾汁し、発酵させます。時間をかけてゆっくり搾ったジュースは、一晩寝かせます。ロットごとに樽（新樽 100%）へ入れ、アルコール発酵させます。発酵は 22°C 以下で進めます。目標の残糖度とアルコール度数に達すると、発酵を止めます。マロラクティック発酵はさせません。澱を引いた後、12 ヶ月間熟成させます。その後、いろいろなロットのワインをブレンドして瓶詰めします。ボトルに入った状態で更に 12 ヶ月間、瓶内熟成させてから、市場にリリースします。

最高醸造責任者 アクセル・ハインツ

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - 57022 - Bolgheri Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com