



ORNELLAIA

ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア2023 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2023)

IGT トスカーナ・ビアンコ

地中海を見下ろすロケーションに畑があり、オルネッライアの哲学をそのまま引き継いだポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライアは、地中海の潮風のように爽やかで、同時に豊潤で個性にあふれています。

試飲コメント

ソーヴィニヨン・ブラン 53%, ヴェルメンティーノ 37%, ヴィオニエ 7%, セミヨン 3%
アルコール度数 13.5%

ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア2023は、生命力に溢れ、パッションフルーツとスパイスのアロマが非常に特徴的なワインです。じっくり楽しめる白として、際立ったワインに仕上がりました。

2023年の天候

ボルゲリの 2023 年は難しいヴィンテージでしたが、ブドウの成長の節目となる時期には好天に恵まれ、質の高いブドウが育ちました。冬は温暖で、気温は比較的高く、降雨量も平均並みで、例年より早くブドウが育ちます。春には大量の雨が降ったため、水不足となる夏に備えて、十分な水量を土壌の中に蓄えられました。畑の手入れには、引き続き細心の注意を払いました。夏は暑く、高温が続きましたが、従来の最高気温を越えることはなく、にわか雨も適度に降ったため、ブドウが過度のストレスを受けることはありませんでした。この天候により熟成がゆっくりと着実に進み、凝縮度の高いブドウとなります。

8月下旬の雨と9月の涼しい夜によって、複雑な香り成分が豊かに育ち、酸も十分にのりました。これにより、力強く、同時に、エレガントという絶妙のバランスを備えたワインになります。

醸造と熟成

健全で上質のブドウだけを選んで早朝に手摘みで収穫し、実が潰れないよう、15kgの小型コンテナに入れ、醸造所へ運ぶと直ちに冷却します。このプロセスにより、ブドウの香り成分をそのまま保てるのです。熟練した職人の目で上質なブドウだけを選別した後、果汁が酸化しないよう最大限の注意を払いながら、除梗せず全房のまま、十分な時間をかけて搾ります。12時間かけて重力により果汁を澄ませた後、ロットごとに樽（新樽 25%, 旧樽 25%）、ステンレス・タンクとコンクリート・タンク（50%）へ入れます。発酵は22°C以下で進め、マロラクティック発酵はさせません。ワインは、6か月間、澱と接触させたまま熟成させ、その期間、定期的にバトナージュで澱を攪拌します。その後、ブレンドして仕上げます。ワインは軽く清澄した後、さらに12ヵ月の瓶内熟成を経て、市場にリリースします。