



ORNELLAIA

## ポッジョ・アツレ・ガッツェ・デル・オルネッライア2022 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022)

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・アツレ・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 6%, ヴェルディッキオ 2%, セミヨン 2%  
アルコール度数 13%

色調は、麦藁のような深みのある黄色。収穫時期を早めたことで、香りには柑橘類やエキゾチックな果実の風味がはっきり現われ、ミントのニュアンスも感じます。  
口に含むと、芳香分に富むフレッシュ感に溢れ、豊潤なボディと酸味のバランスが完璧な白ワインに仕上がっています。

### 2022年の天候

2022年のボルゲリは、平年並みの気温の冬となり、例年通りの日が続きました。春は、冬の寒さを引きずり、涼しくて乾いた天候となります。

このため、ブドウの発芽は例年より少し遅れました。5月以降、乾燥した天気が75日間も続き、ブドウには試練の天候となります。ブドウは、成長、開花、ヴェレゾンの期間を通して水の供給がなく、ウォーター・ストレスを受けて、収穫量の少ないヴィンテージとなりました。

長期に渡る乾燥期の後、夏の風物である暴風雨で降水に恵まれ、ブドウは再び成長プロセスに入り、熟成を迎えました。9月には降雨が止み、夜間に冷え込んで寒暖の差が大きくなったことで、糖分、芳香成分、タンニン分を十分に蓄積できる理想的な状態になります。

収穫は、区画や品種ごとに最も良い状態の日を実施し、熟成の頂点に達したブドウを収穫できました。白ブドウの収穫は、8月9日、ソーヴィニヨン・ブランから始まりました。

### 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カ月の瓶内熟成を経て、市場にリリースします。