



ORNELLAIA

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア 2024 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024)

トスカーナ IGT ロッソ

鮮やかな色調の赤で、熟成させなくても若いうちから楽しめるワインです。どんな食事にも合う陽気なワインで、大勢で楽しく飲むのに適しています。セカンド・ラベルながら、トップ・キュヴェであるオルネライアの特徴を備えており、一口飲むごとに、ブドウの栽培やワインの醸造に懸けるオルネッライアの熱い想いを感じます。

試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、プティ・ヴェルド アルコール度数 13%

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア 2024 の色調は鮮やかな紫で、グラスの中で輝いています。香りには、チェリーや野イチゴなど赤い果実のみずみずしさが広がり、エレガントなメントールのニュアンスが重なって、清涼感と香りの奥行きを見せています。口に含むと、しっかりした骨格を持ちながら、繊細で気品のある味わいを感じます。複雑さと果実味を兼ね備えており、調和のとれた美しいバランスを見せ、飲むたびに喜びを感じるワインとなりました。

2024年の天候

2024 年は、早熟である一方、熟成により将来が大いに期待できるヴィンテージとなりました。ブドウが冬の天候から目覚めたのは例年よりも早く、穏やかで雨の多い気候が続いたおかげで、畑は十分な水分に恵まれました。その後、数カ月間、雨が降り、ブドウが大きく成長しましたが、同時に畑の管理には細心の注意と手間が必要になりました。6 月末には暖かく晴れた日が続き、上質のブドウが育つ理想的な条件が整います。季節が移り、ブドウの樹が少しずつ成長の速度を落とし、果実が色づくヴェライズンを迎える 7 月末、香りと味わいの凝縮感が上がる絶妙のタイミングで、ブドウの活力は樹の成長から果実の熟成に向かいました。8 月半ば、ボルゲリは局地的な嵐に見舞われ、畑ごとに降雨量にばらつきが生じましたが、それがかえって成熟を整え、ブドウは理想的な状態で完熟します。9 月初旬から収穫期の終わりにかけて、晴天と涼しい日が続く中、時おり降る雨が絶妙に働き、果実は凝縮度を保ちながら健全さを備え、理想的なバランスのブドウとなりました。2024 年は、調和と躍動感を備えたヴィンテージといえます。活き活きした酸味と、しなやかで均整が取れ、気品と香りの豊かさを併せ持つ、エレガントなワインに仕上がりました。

醸造と熟成

品種の個性を最大限に抽出するため、品種ごとに小型のステンレスタンクで発酵させます。アルコール発酵に続き、ステンレスタンクでマロラクティック発酵を実施します。ワインは、タンニンの骨格とブドウの果実味が理想のバランスとなるよう、オルネッライアで使用した樽や、ステンレス槽で10ヵ月、熟成させます。