



ORNELLAIA

オルネッライア・ビアンコ2022 (ORNELLAIA BIANCO 2022)

DOC ボルゲリ・ビアンコ

オルネッライアのフラッグシップ白ワインです。地中海の陽光、海洋性気候、優れた土壌に恵まれたボルゲリのテロワールを表現し、オルネッライアのワイン哲学がそのまま出ています。畑がある区画では、絶妙のバランスを備えたブドウが育ち、ワインには、年月を経て、立体的な骨格とエレガントな複雑さが表れます。

試飲コメント

ソーヴィニヨン・ブラン 100% アルコール度数 13,5%

ワインには上品で複雑な風味があり、黄桃やマンゴーの熟した果実のアロマと、エレガントなアーモンドの花やトーストのニュアンスが美しく調和しています。香りは豊潤で輝いており、口に含むと、スケール感があり柔らかく豊かなボディを感じます。管弦楽団のように、色々な風味が融合して絶妙のバランスを見せ、香り高く、心躍る余韻はいつまでも消えません。

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。

早魃による厳しい天候が続きましたが、例年通りの夏期の嵐で降雨に恵まれたため、ブドウの生命活動が元に戻り、熟成が進みました。9 月には雨が止み、夜間の冷え込みによって、糖分、アロマ、タンニンが十分にのった極上のブドウとなります。

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。白ブドウの収穫開始は 8 月 16 日で、ソーヴィニヨン・ブランから始まりました。

醸造と熟成

早朝、健全で上質なブドウだけを選んで手摘みで収穫し、実が潰れないよう、容量が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。これにより、ブドウの香り成分をそのまま保てます。厳しく選果した後、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時間を十分にかけて柔らかく搾ります。24時間かけて重力により果汁を清澄させた後、ロットごとに樽（新樽25%、旧樽75%）に入れ、22°C以下で発酵させます。マロラクティック発酵は実施しません。発酵では、225リットルのバリック樽以外に、320リットルと600リットルの樽や、葉巻型の樽も使います。ワインは、10ヶ月間、澱と接触させたまま熟成させ、定期的にバトナージュを実施して澱を攪拌します。その後、ステンレス・タンクでさらに2ヶ月熟成させます。いろいろなタンクのワインをブレンドして最終的なワインに仕上げ、軽く清澄した後、ボトルに詰めます。瓶詰め後、さらに6ヶ月熟成させ、市場にリリースします。