ORNELLAIA

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア 2023
(Le Volte dell'Ornellaia 2023)
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・ソーヴィニヨン 55%, メルロー 40%, プティ・ヴェルド 5%　　アルコール度数 13,5%

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア2023は、深く鮮やかな色調を備え、熟したブルーベリーとブラックベリーのアロマが特徴的です。口に含むと、豊かなボディーと新鮮な果実味が美しく調和しており、豊潤でエレガントなフレーバーを感じます。余韻は非常に長く、絹のように滑らかなタンニンによりエレガントさが際立ち、いつまでも消えることがありません。

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
ブドウは、品種ごとに小型のステンレス・タンクで発酵させ、品種の特徴と個性を生かしています。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に入ります。その後、10 ヶ月間熟成させますが、オルネッライアの熟成で使った樽と、コンクリート・タンクを併用しています。これにより、立体的なタンニンと、フレッシュ感あふれる果実味のバランスが絶妙のワインになるのです。

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