



ORNELLAIA

レ・セルレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア2023

(LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2023)

DOCボルゲリ ロッソ

ワイナリーのフラッグシップワインであるオルネッライアと同品種、同じテロワール、同じ哲学で造り、その優れた個性を共有した、誇り高きセカンド・ラベルです。オルネッライアとレ・セルレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライアは、それぞれ異なる特性を持っています。年月を経て進化し、生き活きた躍動感に成熟の魅力が加わります。

試飲コメント

メルロー44%、カベルネ・ソーヴィニヨン 37%、カベルネ・フラン 11%、プティ・ヴェルド 8%
アルコール度数 14.5%

レ・セルレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア 2023 の色調は、紫がかった深いルビー色で、若々しく高い凝縮度を感じます。香りには、まず熟した果実やチェリーのアロマが立ち上がり、そこに穏やかなスパイスのニュアンスが混じり、完熟したブドウを感じます。口に含むと、エレガントでたっぷりしたタンニンが現れ、調和のとれたボディと生き生きしたフレッシュ感が完璧なバランスを見せています。力強さと滑らかさのバランスが絶妙で、飲みやすく魅力にあふれており、今すぐ楽しめますし、長期熟成にも耐えます。

2023年の天候と作柄

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

ブドウの房はすべて手摘みで収穫します。容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。除梗の前と後の2回、選果台の両側に職人が並び、健全なブドウを選別した後、柔らかく破碎します。2016年からは、精度を上げるため、人手に加えて光化学選果台を導入しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。アルコール発酵にはステンレス・タンクとコンクリート・タンク樽を使い、22°C~28°Cに保って2週間かけます。その後、10日から15日間、スキン・コンタクトさせ、ステンレス・タンクでのマロラクティック発酵を開始したのちに、木樽に移します。木樽の比率は、新樽が25%、1年間使用の旧樽が75%です。その後、ワインは、バリックに入れ、温度管理したセラーで合計15ヵ月間熟成させます。12ヵ月が経過した時点でワインをブレンドしてから樽に戻し、さらに3ヵ月間熟成させます。瓶詰め後、ボトルで6ヵ月間熟成させてから、市場に出荷します。