



ORNELLAIA

ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア 2021 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2021)

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・アッレ・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。

醸造家の試飲コメント

ソーヴィニヨン・ブラン 72%、ヴェルメンティーノ 16%、ヴィオニエ 6%、ヴェルデッキオ 6%
アルコール度数 13.5%

「2021年のポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライアは、例年通り、色調は明るい麦わら色で、香りには、柑橘類、南国のフルーツ、白い花の香りがあり、刈りたての草やアスパラガスのニュアンスも感じ、複雑で魅力に溢れています。口に含むと、スケールが大きく、フレッシュ感があります。余韻にはナッツのような香ばしさとミネラル感がいつまでも続き、ボルゲリのテロワールが明確に表れています」

2022年5月 醸造責任者 オルガ・フザーリ

2021年の天候と作柄

2021年は、温かく雨の多い冬で始まり、土壌に十分な水分が溜まりました。3月は乾燥した天候となり、4月の最初の2週間で芽吹きとなります。気温が少しずつ上昇し、降雨量も平年並みだったため、芽は均一に成長し、5月末には理想的な状態で開花しました。6月には例年通りの夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、7月の最終週にはブドウの実が色づくヴェレゾンが表れます。8月と9月は雨が降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨とボルゲリ地方に特有の深い土壌により、ブドウの木が過度にウォーター・ストレスを受けることはありませんでした。これにより、粒が小さく、凝縮度が高く、並外れた品質のブドウが育ちます。ソーヴィニヨン・ブランの収穫は8月18日に始まり、ヴィオニエがそれに続き、9月の第2週のヴェルメンティーノの収穫で完了しました。

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の小型コンテナーに入れ、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の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槽（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。

最高醸造責任者 アクセル・ハイנטツ

Ornellaia S.r.l.

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