



ORNELLAIA

オルヌス・デル・オルネッライア2022

(ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022)

IGT トスカーナ・ピアンコ - ヴェンデミア・タルディヴァ

芳香のある白い花を咲かせるトネリコ（ラテン語でフラクシノス・オルヌス）をイタリア語でオルニューロと呼び、オルネッライアの名前はこの木に由来します。トネリコは地中海沿岸に特有の木で、古世代から根を張っています。ラテン語から命名したオルヌス・デル・オルネライアは、小さい区画で栽培した遅摘みのブドウで造ります。時間をかけ、経験と技術を注ぎ、オルネッライアの哲学が表れています。

試飲コメント

プティ・マンサン100% アルコール度数14% 残糖度130g/リットル

オルヌス・デル・オルネッライアは、オルネッライアの優れたテロワール、テロワールの可能性を最大限に引き出したいとの熱い思い、穏やかな潮風が吹くボルゲリの秋の気候が一つになって完成した極上のデザート・ワインです。オルヌス・デル・オルネッライア 2022 の色調は美しい黄金色。香りは非常に複雑で、アカシアの蜜、黄桃、かりんのジャム、キャラメルニュアンスがあります。口に含むと豊潤で絹の滑らかさがあり、甘さと酸味の完璧なバランスを感じます。余韻は香り高く、際立った果実味があり、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。

醸造と熟成

収穫したブドウが醸造所に到着すると、ロットごとに搾汁し、発酵させます。時間をかけてゆっくり搾ったジュースは、一晚寝かせます。ロットごとに樽（新樽100%）へ入れ、アルコール発酵させます。発酵は22°C以下で進めます。目標の残糖度とアルコール度数に達すると、発酵を止めます。マロラクティック発酵はさせません。澱を引いた後、12ヶ月間熟成させます。その後、いろいろなロットのワインをブレンドして瓶詰めします。ボトルに入った状態で更に12ヶ月間、瓶内熟成させてから、市場にリリースします。