



ORNELLAIA

ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア2024 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024)

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。

試飲コメント

ソーヴィニヨン・ブラン 55%, ヴェルメンティーノ 40%, セミヨン 3%, ヴィオニエ 2%
アルコール度数 13,5%

グラスに注ぐと、生命感にあふれ深みのある黄色の色調が見えます。香りは華やかで、南国のマンゴーを思わせる芳醇な果実に、野の花やアーモンドのニュアンスが重なり、豊かに広がります。口に含むと、やわらかな口当たりが心地よく、芳醇な味わいが生き生きとした酸味と調和し、素晴らしいフレッシュ感を見せます。余韻には、アカシアやバラの花びらの上品なニュアンスがあり、エレガントな風味はいつまでも消えません。

2024年の天候

2024 年は、早熟である一方、熟成により将来が大いに期待できるヴィンテージとなりました。ブドウが冬の天候から目覚めたのは例年よりも早く、穏やかで雨の多い気候が続いたおかげで、畑は十分な水分に恵まれました。その後、数カ月間、雨が降り、ブドウが大きく成長しましたが、同時に畑の管理には細心の注意と手間が必要になりました。6 月末には暖かく晴れた日が続き、上質のブドウが育つ理想的な条件が整います。季節が移り、ブドウの樹が少しずつ成長の速度を落とし、果実が色づくヴェライゾンを迎える 7 月末、香りと味わいの凝縮感が上がる絶妙のタイミングで、ブドウの活力は樹の成長から果実の熟成に向かいました。8 月半ば、ボルゲリは局地的な嵐に見舞われ、畑ごとに降雨量にばらつきが生じましたが、それがかえって成熟を整え、ブドウは理想的な状態で完熟します。9 月初旬から収穫期の終わりにかけて、晴天と涼しい日が続く中、時々降り降る雨が絶妙に働き、果実は凝縮度を保ちながら健全さを備え、理想的なバランスのブドウとなりました。2024 年は、調和と躍動感を備えたヴィンテージといえます。活き活きした酸味と、しなやかで均整が取れ、気品と香りの豊かさを併せ持つ、エレガントなワインに仕上がりました。

醸造と熟成

ブドウは早朝、手摘みで収穫し、実が潰れないよう、15kg の小型コンテナに入れて醸造所へ運び込みます。ブドウの香り成分をそのまま保つため、醸造所ではブドウを直ちに冷却しています。職人が厳しくブドウを選別した後、除梗せず全房のまま、酸素と接触させないよう細心の注意を払い、ゆっくり柔らかく破碎します。24時間かけて重力で果汁を清澄させた後、ロットごとに樽（新樽25%、旧樽25%）、ステンレスタンク、コンクリート槽、アンフォラ、ワイングローブ（ガラス製球体タンク）に入れます（合計50%）。発酵は20°Cを越えない低温で進め、マロラクティック発酵はさせません。

ワインは、8ヶ月間、澱と接触させたまま熟成させ、その間、定期的にバトナージュを実施し、澱を攪拌します。いろいろな樽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8ヵ月熟成させてから、市場にリリースします。