



ORNELLAIA

オルネッライア・ビアンコ2023 (ORNELLAIA BIANCO 2023)

DOC ボルゲリ・ビアンコ

オルネッライアのフラッグシップ白ワインです。地中海の陽光、海洋性気候、優れた土壌に恵まれたボルゲリのテロワールを表現し、オルネッライアのワイン哲学がそのまま出ています。畑がある区画では、絶妙のバランスを備えたブドウが育ち、ワインには、年月を経て、立体的な骨格とエレガントな複雑さが表れます。

試飲コメント

ソーヴィニヨン・ブラン 100% アルコール度数 13%

オルネッライア・ビアンコ 2023 の色調は、繊細なグリーンの輝きを帯び、明るく澄んだ淡いイエロー。香りは複雑で、南国の果実や、グレープフルーツの皮、桃の花を思わせる芳香が重なり、そこにローストしたヘーゼルナッツのニュアンスがほのかに加わることで、気品と奥行きが生まれました。口に含むと、豊潤で広がりのある味わいを感じ、凝縮感がワインに丸みを与えています。同時に、爽やかさと、少し塩味を帯びた骨格が味覚を美しく引き締め、完璧なバランスと緊張感が生まれました。余韻は力強いミネラル感がいつまでも続き、ワインの個性とエレガントさがいつそう際立ちます。

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

早朝、手摘みで収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kg の小型コンテナに入れて醸造所へ搬送します。醸造所では、ブドウの芳香成分を逃がさないよう直ちに冷却します。厳しく選果したのち、酸素との接触を極力避け、除梗せず全房のまま、時間をかけて柔らかく破碎します。24時間かけて重力により果汁を清澄させた後、ロットごとに樽（新樽30%、旧樽70%）に入れます。発酵は20℃を越えない低温で進めます。225リットルの樽以外に、320リットルや600リットルのトノー、また、葉巻型の樽も使用します。マロラクティック発酵は実施しません。ワインは、10ヶ月間、澱と接触させたまま熟成させ、その期間中、定期的にバトナーージュを実施し、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20ヶ月間瓶熟させてから、市場にリリースします。