



ORNELLAIA

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア 2022 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022)

トスカーナ IGT ロッソ

鮮やかな色調の赤で、熟成させなくても若いうちから楽しめるワインです。どんな食事にも合う陽気なワインで、大勢で楽しく飲むのに適しています。セカンド・ラベルながら、トップ・キュヴェであるオルネライアの特徴を備えており、一口飲むごとに、ブドウの栽培やワインの醸造に懸けるオルネッライアの熱い想いを感じます。

試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニオン 51%, メルロー 44%, プティ・ヴェルド 5% アルコール度数 13%

色調は深みのある赤紫色。香りには、チェリーやブラックベリーのような完熟した果実のアロマに加え、黒胡椒の香りも感じます。口に含むと、スケールの大きなワインで、最初に豊かなボディーを感じ、次に滑らかなタンニンの味わいが現れて長い間、続きます。余韻には、フレッシュ感に富み心地よい果実味のアロマが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。

長期に渡る乾燥期の後、夏の風物である暴風雨で降水に恵まれ、ブドウは再び成長プロセスに入り、熟成を迎えました。9 月には降雨が止み、夜間に冷え込んで寒暖の差が大きくなったことで、糖分、芳香成分、タンニン分を十分に蓄積できる理想的な状態になります。

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。黒ブドウの収穫は、8 月 25 日、メルローから始まりました。以降、カベルネ・ソーヴィニオンの収穫が続き、10 月末に終了しました。

醸造と熟成

ブドウは、品種ごとに小型のステンレス・タンクで発酵させ、品種の特徴と個性を生かしています。アルコール発酵に続き、ステンレス・タンクでマロラクティック発酵に入ります。その後、10 ヶ月間熟成させますが、オルネッライアの熟成で使った樽と、コンクリート・タンクを併用しています。これにより、立体的なタンニンと、フレッシュ感あふれる果実味のバランスが絶妙のワインになるのです。