



ORNELLAIA

レ・セッレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア2024

(LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2024)

トスカーナ IGT ロッソ

ワイナリーのフラッグシップワインであるオルネッライアと同品種、同じテロワール、同じ哲学で造り、その優れた個性を共有した、誇り高きセカンド・ラベルです。オルネッライアとレ・セッレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライアは、それぞれ異なる特性を持っています。年月を経て進化し、生き活きた躍動感に成熟の魅力が加わります。

試飲コメント

メルロー49%、カベルネ・ソーヴィニヨン 21%、プティ・ヴェルド 17%、カベルネ・フラン 13%
アルコール度数 14%

レ・セッレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア 2024 の色調は、深い紫色で、若々しく、凝縮感の高さがかがえます。香りは、豊かな華やかさがあります。ラズベリーや赤スグリをはじめとする赤い果実のアロマが立ち上がり、繊細な花やスパイスの香りが重なって、深みと複雑性を感じます。口に含むと、心地よい切れ味と、生き生きとしたフレッシュ感が広がり、エレガントで凝縮感のあるタンニンを背景に、バランスがよく、躍動感に溢れる味わいを感じます。タンニンは余韻へ切れ目なく繋がり、果実味豊かな余韻はいつまでも消えることはありません。

2024 年ヴィンテージの「フレッシュ感があり、光輝く」という個性をそのまま表し、飲む喜びに満ちた親しみやすいワインに仕上がっています。

2024年の天候と作柄

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、ボルグり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、時お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。生き活きた酸味と、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

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運びます。醸造所では、除梗の前後で、選果台の両側から職人による選果を細かく実施し、その後、さらに高性能の光学式選果機を使い、厳しく選びます。ブドウを柔らかく破碎したのち、品種と区画に分けて醸造します。アルコール発酵は、ステンレスタンクとコンクリート槽を使い、22℃から26℃の発酵温度で10日間かけ、続いて、ワインのシャープなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変えるマロラクティック発酵を実施します。マロラクティック発酵は、10日から15日かけ、ステンレスタンクと、一部、バリック樽を使います。マロラクティック発酵が終わると樽に移します（新樽が30%、2年目、3年目の旧樽が70%）。樽に入れたワインは、完全に温度管理したオルネッライアの地下セラーで、静かに15カ月の熟成プロセスへ入るのです。8ヶ月が経過した時点でワインをブレンドして樽に戻し、さらに7ヶ月間熟成させます。瓶詰めの後、6カ月の瓶内熟成を経て、ようやく市場にリリースするのです。

Ornellaia S.r.l.

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