



ORNELLAIA

レ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア2020

(LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020)

DOCボルゲリ ロッソ

フラグシップのオルネッライアと同じ熱い想いを注ぎ、手間と時間を惜しまずに造ったセカンド・ラベル。それがレ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライアで、「本物のセカンド・ラベル」に仕上がりました。メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドをブレンドしたこの赤ワインは、リリース直後の若いうちから楽しめますし、芳醇で豊かな香りと味わいがあるため、長期熟成も可能です。

醸造家の試飲コメント

メルロー44%、カベルネ・ソーヴィニヨ 30%、カベルネ・フラン 13%、プティ・ヴェルド 13%
アルコール度数 14.5%

「レ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア 2020 の色調は深いルビー色で、紫色の光沢が見えます。スケールが大きくて豊かな香りがあり、熟した赤いフルーツのニュアンスが特徴的です。口に含むと、滑らかで、円やかで、包容力があり、さらに、フル・ボディーで、しっかりした存在感も備えています。しっかりした骨格やボディーと、エレガントさが絶妙のバランスを見せています」

2022年4月 醸造技師 オルガ・フザーリ

2020年の天候と作柄

2020年の冬は雨が多くて暖かく、3月には一時気温が下がり、発芽が始まった同月の最終週には氷点下を下回る天候が数日続きました。発芽した新芽は、芽の中の綿毛状の組織に守られ、霜害には遭いませんでした。以降、春の天候は概して温暖で、降雨量も平年並みだったため、5月20日から25日にかけて均一に開花し、順調に成長します。6月中旬、非常に激しい雨が降った後は一転して8月末までほとんど雨が降らず高温が続き、極めて長い期間、乾燥した天候が続きました。7月20日から25日にかけて、ブドウの実が色づくヴェライゾンが均一に、急速に表れ、炎天下でのブドウの成熟が進みました。

8月末に雨が降って気温が大きく下がり、夜間は13°Cまで低下するなど、メルローが完熟する理想的な条件が揃います。2週間後、フレッシュ感と果実味が最大になった時点で収穫し、同時期から1週間にわたって突然襲った37°Cに達する熱波を避けられました。この熱波により、収穫前のすべての品種の糖度が急速に上がり、早くも9月17日には樹齢の若いカベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を開始しました。

9月末には一時的に雨が降って天候が平年並みに回復し、水分を吸収してブドウの予想アルコール度数が通常値まで下がります。10月3日、カベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドの収穫が完了しました。

醸造と熟成

ブドウの房はすべて手摘みで収穫し、粒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入しました。除梗の前と後の2回、健全なブドウだけを厳しく選別した後、柔らかく破碎します。2016年から、人手による選果に加え光学式選果機を導入して選別の精度を上げています。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造しました。アルコール発酵ではステンレス・タンクとコンクリート槽を使い、22°C~28°Cに保って2週間かけます。その後、10日から15日間、スキン・コンタクトさせました。マロラクティック発酵はステンレス・タンクで開始し、後に木樽へ移して完了させました（木樽は、新樽が25%、1年使用の旧樽が75%）。その後、ワインは、バリックの小樽に入れ、温度管理したセラーで合計15ヵ月間熟成させます（12ヵ月が経過した時点でブレンドした後、樽に戻してさらに3ヵ月間熟成させます）。瓶詰め後、ボトルで6ヵ月間熟成させてから、市場に出荷しました。

最高醸造責任者 アクセル・ハインツ

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

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