



ORNELLAIA

## オルネッライア・ビアンコ2021 (ORNELLAIA BIANCO 2021) 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%

グラスに注ぐと、色調は金色を帯びた麦藁色で、香りには、アプリコットやアカシアの花のようなアロマや、ローストしたヘーゼルナッツやスパイスの複雑な香りを感じます。口に含むと、フレッシュ感に富み、豊かな風味と芳香成分があり、心地よいアロマと豊潤なボディーが特徴的で、余韻がいつまでも続きます。

### 2021年の天候

2021年は、温かく雨の多い冬で始まり、土壌に十分な水分が溜まりました。3月は乾燥した天候となり、4月の最初の2週間で芽吹きとなります。気温が少しずつ上昇し、降雨量も平年並みだったため、芽は均一に成長し、5月末には理想的な状態で開花しました。6月には例年通りの夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、7月の最終週にはブドウの実が色付くヴェレゾンが表れます。8月と9月は雨が降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨とボルゲリ地方に特有の深い土壌により、ブドウの木が過度にウォーター・ストレスを受けることはありませんでした。これにより、粒が小さく、凝縮度が高く、並外れた品質のブドウが育ちます。

白ブドウの収穫は8月18日に始まり、9月の第2週に終了しました。

### 醸造と熟成

早朝、健全で上質なブドウだけを選んで手摘みで収穫し、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れ、醸造所へ運ぶと直ちに冷却します。これにより、ブドウの香り成分をそのまま保てます。厳しく選果した後、果汁が酸化しないよう最大限の注意を払いながら、除梗せず全房のまま時間を十分にかけて柔らかく搾ります。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25%、旧樽75%）に入れ、22°C以下で発酵させます。マロラクティック発酵は実施しません。発酵では、225リットルのバリック樽以外に、320リットルと600リットルの樽や、葉巻型の樽も使います。ワインは、10ヶ月間、澱と接触させたまま熟成させ、定期的にバトナージュを実施して澱を攪拌します。その後、ステンレス・タンクでさらに2ヶ月熟成させます。いろいろなタンク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6ヶ月熟成させ、市場にリリースします。