



ORNELLAIA

ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライア2020 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2020)

トスカーナ IGT ロッソ

オルネッライアの収穫では、ヴィンテージごとに各ブドウの個性が大きく違い、編成や演奏曲目が異なる室内楽の趣があります。ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライアは、オルネッライアの訪問者限定のワインで、自然が奏でる極上の音楽を集め、ヴィンテージごとの個性を表現しています。ボトルの中のコンサートをお楽しみ下さい。

試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー 25%、カベルネ・フラン 5% アルコール度数 14.5%

2020年は、全ての品種でヴィンテージの特徴が出ており、中でも、カベルネ・ソーヴィニヨンのエレガントさは出色の出来となりました。ヴァリアツィオーニ・イン・ロッソ・デル・オルネッライア2020は、スケールの大きなワインで、香りには完熟した黒い果実を感じます。口に含むと、初めは繊細で控えめですが、時間の経過とともに力に溢れ、どっしりした骨格が現れます。カベルネ・ソーヴィニヨンに最適の土壌で造った極上のワインとなりました。

2020年の天候

温暖で雨に恵まれた冬に続き、3月は一時的に気温が下がりました。芽吹きが始まった月末の週末には、0°Cを下回る夜もありましたが、元よく芽吹いた新芽は、綿のような芽の繊維に守られ、霜害に遭うことはありませんでした。春の終盤は全般的に温暖で、降水量も平年並みだったため、5月20日から25日にかけての開花まで、ブドウは順調に、均等に育ちました。5月中旬には大量の降雨がありましたが、その後、8月末までの長期間、雨が一滴も降らず、非常に高温の日が続きました。ブドウの実が黒く色づくヴェレゼンは7月20日から25日にかけて急速に、均等に始まり、炎天下、ブドウが順調に成熟します。8月末に雨が降って夜間の最低気温は一気に13°Cまで下がり、メルローの成熟に理想的な条件が整いました。メルローは、果実味とフレッシュ感を保つため、2週間後に収穫し、その後、突然発生した最高気温37°Cもの熱波を避けることができました。その他の品種は糖度が急上昇し、9月17日、カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨンの若木の収穫を開始しました。9月末に雨が降り、天候が平年並みに戻ります。ブドウの房が雨を吸収し、アルコール度数が通常値に戻り、10月3日、カベルネ・ソーヴィニヨンの最後の一房を摘んで収穫が完了しました。

醸造と熟成

手摘みで丁寧に収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れてあります。醸造所では、除梗の前後で、厳しく選果を実施。選果作業では、選果台の両側に経験を積んだ職人が陣取り、手作業で健全なブドウを選別します。厳しい目で選んだ上質のブドウは、柔らかく破碎するのです。アルコール発酵はステンレスタンクを使います。発酵温度は25°Cで、1週間かけ、発酵が終わると、マセラシオン（醸し）に入ります。マセラシオンは、ブドウの種や皮から渋みや色を抽出するプロセスで、10日から15日かけます。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も、ステンレスタンクを使い、マロラクティック発酵が終わると樽に移します（新樽が25%、旧樽が75%）。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ヵ月の熟成プロセスへ入るのです。12ヵ月間の熟成後、ワインをブレンドし、さらに3ヵ月、樽で熟成させます。瓶詰めしてもすぐには出荷しません。6ヵ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 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