



ORNELLAIA

## オルヌス・デル・オルネッライア2021

### (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021)

IGT トスカーナ・ビアンコ - ヴェンデミア・タルディヴァ

芳香のある白い花を咲かせるトネリコ（ラテン語でフラクシノス・オルヌス）をイタリア語でオルニューロと呼び、オルネッライアの名前はこの木に由来します。トネリコは地中海沿岸に特有の木で、古世代から根を張っています。ラテン語から命名したオルヌス・デル・オルネライアは、小さい区画で栽培した遅摘みのブドウで造ります。時間をかけ、経験と技術を注ぎ、オルネッライアの哲学が表れています。

### 醸造家の試飲コメント

プティ・マンサン100% アルコール度数13% 残糖度170g/リットル

オルヌス・デル・オルネッライアは、オルネッライアの優れたテロワール、それを最大限に引き出したいとの熱い思い、穏やかな風が吹くボルゲリの秋の気候が一つになってできた極上のデザート・ワインです。オルヌス・デル・オルネッライア2021は、深い黄金色で、干したアプリコットやアマレットの香りがあり、エレガントな柑橘系のアロマも感じます。口に含むと、甘さと、生命力のある酸味が絶妙のバランスを見せています。口当たりは素晴らしく、非常に滑らか。豊潤で、エレガントに仕上がったワインです。

### 2021年の天候と作柄

2021年は、温かく雨の多い冬で始まり、土壤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した。気温が少しずつ上昇し、降雨量も平年並みだったため、均一に生長し、5月末には理想的な状態で開花しました。6月には完全に夏となり、気温は平年よりやや高く、雨はほとんど降らず、ヴェレゾン、7月の最終週でした。8月と9月は雨がほとんど降らず乾燥した天候が続きましたが、春に降った雨と私たちのワイナリーに特有の深い土壤により、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、濃縮度の高い品質のポテンシャルが並外れたブドウが育ったのです。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

収穫したブドウが醸造所に到着すると、ロットごとに搾汁し、発酵させます。時間をかけてゆっくり搾ったジュースは、一晩寝かせます。ロットごとに樽（新樽100%）へ入れ、アルコール発酵させます。発酵は22°C以下で進めます。目標の残糖度とアルコール度数に達すると、発酵を止めます。マロラクティック発酵はさせません。澱を引いた後、12ヶ月間熟成させます。その後、いろいろなロットのワインをブレンドして瓶詰めします。ボトルに入った状態で更に12ヶ月間、瓶内熟成させてから、市場にリリースします。