



ORNELLAIA

レ・セルレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア2022 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2022) DOCボルゲリ 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・セルレ・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 65%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、カベルネ・フラン 10% アルコール度数 14.5%

2022年は日射に恵まれたヴィンテージですが、このワインに特徴的なエレガントさと、果実のフレッシュ感がはっきりと表れています。色調は深い赤紫色。熟した黒い果実、スパイス、軽くトーストした木のアロマを感じます。口に含むと、最初に豊かな果実味を感じ、ストラクチャーのある、肉付きの良いタンニンが続き、フィニッシュは香り高く、広がりがあり、いつまでも余韻が続きます。今、飲んでも楽しめますし、10年後には熟成の頂点を迎え、完璧な飲み頃となるでしょう。

2022年の天候と作柄

2022年のボルゲリは、平年並みの気温の冬となり、例年通りの日が続きました。春は、冬の寒さが続き、涼しくて乾いた天候となります。

このため、ブドウの発芽は例年より少し遅れました。5月以降、乾燥した天気が75日間も続き、ブドウには試練の天候となります。ブドウは、成長、開花、ヴェレゾンの期間を通して水の供給がなく、ウォーター・ストレスを受けて、収穫量の少ないヴィンテージとなりました。

長期に渡る乾燥期の後、夏の風物である暴風雨で降水に恵まれ、ブドウの木の成長を促し、実が熟し続けました。9月には降雨が止み、夜間に冷え込んで寒暖の差が大きくなったことで、糖分、芳香成分、タンニンを十分に蓄積できる理想的な状態になりました。

収穫は、区画や品種ごとに最も良い状態の日を実施し、熟成の頂点に達したブドウを収穫できました。黒ブドウの収穫は、8月25日、メルローから始まり、以降、カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫が続き、10月末に終了しました。

醸造と熟成

ブドウの房はすべて手摘みで収穫します。容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。除梗の前と後の2回、選果台の両側に職人が並び、健全なブドウを選別した後、柔らかく破碎します。2016年からは、精度を上げるため、人手に加えて光化学選果台を導入しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。アルコール発酵にはステンレス・タンクとコンクリート・タンク槽を使い、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、ステンレス・タンクでのマロラクティック発酵を開始したのちに、木樽に移します。木樽の比率は、新樽が25%、1年間使用の旧樽が75%です。その後、ワインは、バリックに入れ、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ワインをブレンドしてから樽に戻し、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、市場に出荷します。