



仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン ヴェルディッキオ ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

容量：1500ml

説明

ポッジョ・アッレ・ガツツエ・デル・オルネッライアは、オルネッライアの畑に特有の地中海性のマイクロ・クライメイトにより、エレガントな風味のある白ワインです。ソーヴィニヨン・ブランを主体にし、しっかりした骨格と成熟した果実味を感じる一方、極上のフィネスも美しく表れています。

テイストイングコメント 白ワインのアロマを表現に適したやや遅めの収穫、2019年は、緑がかった明るい麦わら色。ノーズは柑橘類やエキゾチックフルーツの強い芳香を示し、刈り取った草やアスパラガスを伴う。フルボディ、活気があり、生き生きとした酸味とミネラル、余韻のある長い後味が特徴的 by 釀造責任者 オルガ・フザーリ

葡萄品種 78% ソーヴィニヨン・ブラン、16% ヴェルメンティーノ、6% ヴェルディッキオ

畑 / 釀造方法

2019年の天候と作柄

2019年は近年稀な激動の年で、天候が激変しました。雨が降って寒い期間と、旱魃で猛暑が長く続いた期間が交互に現れた非常にユニークな年です。冬は例年並みの気候で、4月の第1週につぼみが出ました。4月と5月は、寒く、雨が続いたため、ブドウの成長に大きな影響が出て、開花は例年より10日以上も遅れました。6月は一転、異常な猛暑と乾燥の月となり、月末には最高気温が37°Cにも達します。夏の間、日差しが強い猛暑日が続きました。平均気温は例年を2°Cも上回り、45日間、降水量がゼロとなります。7月の最終週、2日に渡って雨が降り、長い日照りが終わりました。この雨で、天候は例年に戻り、ブドウの成長には理想の状況になります。ソーヴィニヨン・ブランの収穫が始めたのが8月19日で、9月の上旬に完了。ヴィオニエは8月末から収穫しました。晩熟系の白ブドウのヴェルメンティーノとヴェルディッキオは、9月の中ごろには完全に熟しました。

釀造と熟成

早朝、健全で上質の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の小型コンテナーに入れ、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るのです。熟練した職人の厳しい目で上質のブドウだけを選別した後、搾汁するのですが、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搾ります。12時間かけて重力により果汁を澄ませた後、ロットごとに樽（新樽25%, 旧樽25%）、ステンレス・タンクとコンクリート槽（50%）へ入れます。発酵は22°C以下で進め、マロラクティック発酵はさせません。ワインは、6か月間、濾と接触させたまま熟成させ、その期間、定期的にバトナージュで濾を攪拌します。その後、ブレンドして最終的なワインに仕上げます。ワインは軽く清澄した後、さらに12ヶ月の瓶内熟成を経て、市場にリリースします。