レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア (2020)

9297268

オルネッライア

イタリア

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：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー サンジョヴェーゼ

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライアは、オルネッライアの畑特有の地中海性のマイクロ・クライメイトにより、しっかりした骨格と複雑な風味を備えた赤ワインで、オルネッライアのワイン哲学をしっかり表わしています。ワインを飲むことが好きな愛好家、肩ひじ張らずにワインを楽しみたい人へ、オルネッライアのワインへの入門版として最適です。

テイスティングノート レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア2020の色調は、紫色とルビー色の赤に輝いています。ワイン特有の活き活きしたブーケが香り、熟した赤い果実や地中海のハーブの複雑なアロマだけでなく、タバコやスパイスの繊細なニュアンスも感じます。口に含むと、柔らかく絹のように滑らかですが、躍動感のある酸味が軸として通っており、くっきりした輪郭の余韻がいつまでも続き
ます。
-2021年12月 醸造責任者 オルガ・フザーリ

畑 / 醸造方法

2020年の天候と作柄
暖かく雨の多い冬のあと、3月には一時的に気温が急降下し、ブドウの芽が出る初期の同月末には、数日、夜間の気温が氷点下に下がることもありました。幸い、新たに出た芽は、蕾の綿毛状の組織に守られ、霜の害に遭うことはありませんでした。以降、温かく穏やかな春の気候が続き、雨も例年並みに降り、ブドウは順調に育ちます。開花も例年通りで、5月20日から25日に花が咲きました。6月中旬にまとまった雨が降ったあと、一転、雨がほぼ降らず焼けるような高温が8月末まで続きました。7月20日から 25日、ブドウの実が色づくヴェライゾンが一斉に、均一に始まり、輝く太陽の下、ブドウが順調に成熟します。8月末、待望の恵みの雨が降り、これにより気温が大きく下がりました。夜間は13°Cまで冷え込み、メルローが成熟する理想の天候となります。メルローの収穫時期は早く、また、2週間という短期間で完了し、果実味に溢れ瑞々しいブドウを収穫できました。絶妙のタイミングとなった収穫であり、収穫完了直後、熱波が1週間も続き、気温は 37°Cに達しました。この熱波により、晩熟型のブドウの収穫が早くなり、9月17日から始めました。9月末に少量ながら待望の雨に恵まれ、気候が例年並みに落ち着きます。収穫は10月3日に全て完了しました。

醸造と熟成
ブドウは、品種ごとに小型のステンレス・タンクで発酵させ、品種の特徴をそのまま出すようにしました。アルコール発酵に続き、ステンレス・タンクでマロラクティック発酵に入ります。その後、10ヶ月、熟成させます。熟成では、オルネッライアの熟成で使った樽と、セメント・タンクを併用しています。これにより、立体的なタンニン分と、フレッシュ感あふれる果実味のバランスが絶妙のワインになるのです。
-最高醸造責任者 アクセル・ハインツ

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp