



## 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と表わしています。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

2019年のレ・ヴォルテ・デル・オルネッライアは、絶妙のバランスと豊かな風味を備えています。色調はルビーのように輝く明るい赤で、香りには、バラやレッドベリーの鮮烈な芳香を感じます。口を含むと、ボディが非常に大きく、口の中で大きく開きます。凝縮感のあるタンニン分と、生き生きとした酸味があり、心地よく飲んで、楽しめるワインに仕上がっています。

--2020年12月 醸造責任者 オルガ・フザーリ

## 畑 / 醸造方法

### 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、早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、日差しが強い猛暑の日が続きました。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した。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。

収穫は9月5日から少しずつ始まりました。予想通り、9月の最終週には気温が下がり、ブドウが持つ非常に繊細な風味と芳香成分をそのまま保つことができました。9月21日に雨が降った後、好天に恵まれ、晩熟型のブドウも含め、10月4日には収穫がすべて完了しました。

### 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