



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## レ・ヴォルテ 1997

トスカーナ IGT

60% カベルネ・ソーヴィニオン

30% サンジョヴェーゼ

10% メルロー

### 気候と作柄

1997年は暖かい春となり、ぶどうの芽吹きが例年より早まりました。その後、4月半ばの予想外の霜の後、雨が月末まで続き、これによって生育のスピードが若干弱まりました。

5月からは気温がかなり上昇し、夏期は非常に暑く乾燥した気候となりました。気温は時に35°Cまで上がりました。そのため、ぶどうの成熟は平年よりも早く進み、収穫は最良のコンディションで9月の初めに行われました。

この収穫の時点でぶどうのクオリティが極めて高いこと（ぶどうが完熟し、成熟したタンニン分が凝縮した状態）が確認されました。収穫量は、気候の影響により果房の大きさが平均より小さかったため、例年より少なくなりました。

### 醸造と熟成

収穫は以下のように行われました。

メルロー：9月1日～10日

カベルネ・ソーヴィニオン：9月10日～10月15日

サンジョヴェーゼ：9月20日～25日

収穫時、ぶどうの糖度は22-24度でした。

醸造は各品種ごとに別々に行っています。除梗と破碎後、マストをステンレスタンクに入れ、7日間のアルコール醗酵を行った後、10日～15日間のマセラシオン（醸し）を行っています。マロラクティック醗酵終了後ワインはバリック樽（225リットル）に移され、そこで約10ヶ月間の熟成を行っています。バリック樽内での熟成が始まった6ヵ月後にブレンドの行程を経て、再びバリック樽にて4ヶ月間熟成を行い、その後瓶詰めされました。瓶詰め後更に3ヶ月間の瓶熟成を行った後セラーから出荷しています。

### テイastingコメント

ルビーレッドにすみれ色がかかったカラーが特徴のワインです。品種の持ち味が現れた、しっかりとした果実香が感じられます。口に含むとバランス良く調和の取れた味わいを持ち、心地よいフィニッシュを楽しむことができます。レ・ヴォルテはカベルネ・ソーヴィニオンが優勢なワインですが、サンジョヴェーゼも手ごたえのある存在感を見せています。