



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## レ・ヴォルテ 2007

トスカーナ IGT

51% サンジョヴェーゼ

34% メルロー

15% カベルネ・ソーヴィニオン

### 気候と作柄

2007年は平年より雨が少なく非常に温暖な冬で始まりました。そのため畑の樹々の芽吹きが例年よりも約10日ほど早くなりました。春は適切な時期に雨が降り温暖で、この気候のお陰で生育が促され、それにより開花の時期も早まりました。6月にはトスカーナ州全域で雨が多く、果粒の成長が大きく促されました。7月は暑く乾燥し、その後8月は半ばごろまで涼しく夕立が多い気候でした。そのため、ぶどうの成熟は遅まったものの、収穫時期としては例年通りでした。9月は完璧な天候で、太陽の光に恵まれ、気温は過度に高くなり、雨もほとんど降らず、ぶどうの成熟はゆっくり段階的に進み、熟しすぎる事なく香りやポリフェノール成分を凝縮することができ、完璧な成熟状態だったと言えるでしょう。

### 醸造と熟成

各品種の特徴をそのまま保つため、醸造は品種ごとに小サイズのステンレスタンクを用いて行われています。アルコール醗酵終了後、引き続きステンレスタンクにてマロラクティック醗酵が行われています。

ワインはその後、マッセートとオルネッライアの熟成に用いられた2-

4年のバリック樽を三代目として引継ぎ、そこで10ヶ月間熟成されます。このオーク材の小樽での熟成期間が荒いタンニンをまろやかにし、深みを持った味わいへと導きます。

レ・ヴォルテは、トスカーナ州の優良テロワールのセレクションによって生まれたワインです。トスカーナを代表する土着品種サンジョヴェーゼに、カベルネ・ソーヴィニオンとメルローをブレンドしています。

### テイastingコメント

オルネッライア社のフィロソフィーに忠実に作られたレ・ヴォルテ

2007は、まるでオルネッライアと同じ言葉を持って語りかけてくるかのようなトスカーナワインです。香り、そして味わいのバランスが非常によくとれており、赤い果実の爽やかな香りとほのかなスパイス香、まろやかで豊かな味わいを感じるワインです。メルローによるまろやかなタンニン、そしてカベルネ・ソーヴィニオンが生み出すしっかりとしたボディ、そこにサンジョヴェーゼのもつ爽やかさが加わり、絶妙のハーモニーを表現しています。