



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## レ・ヴォルテ 2008

トスカーナ IGT

50% サンジョヴェーゼ

40% メルロー

10% カベルネ・ソーヴィニオン

### 気候と作柄

2008年は寒くて雨の多い春で始まりましたが、畑の樹々の芽吹きは例年並でした。開花時期に雨が多く結実が遅れ、結果としてぶどうの生産量が少なくなりました。夏は非常に暑く、9月初旬までほとんど雨が降らず、これがぶどうの良好な色づきと成熟を促しました。その中で、夜の涼しさがぶどうの色と香りを高めることに貢献しました。この気候のおかげで、ぶどうは良い状態で色づき、理想的な成熟状態になりました。9月半ばには北風が吹き、気温が下がりました。涼しく風が吹きながらも陽光に恵まれた気候は、遅熟品種（例えばサンジョヴェーゼなど）に特に良い結果をもたらし、芳香成分とポリフェノール成分を非常に豊かにし、実の成熟を完璧なものとししました。

### 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タンニンをもろやかにし、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。地中海の恵みを受けた豊かで大らかなサンジョヴェーゼに、しっかりとしたボディと複雑な味わいを持つカベルネ・ソーヴィニオンとまろやかな味わいのメルローをブレンドしています。

### テイastingコメント

凝縮感としっかりとした骨格を作りあげた収穫年、2008年のレ・ヴォルテは豊かで深みのあるワインに仕上がっています。香りでは小さなベリー系の果実香と甘いスパイスが強く印象に残り、味わいにおいては、深みの中に、存在感を残しつつまろやかに溶け込んだタンニンが感じられます。後味に生き生きとした果実味が残り、余韻は非常に爽やかです。