



ORNELLAIA

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア 2011

トスカーナ IGT

50% メルロー

30% サンジョヴェーゼ

20% カベルネ・ソーヴィニオン

気候と作柄

収穫が大幅に遅れた2010年に続く2011年は、非常に暑い年となりました。そのため、収穫は例年より早く行われました。

雨が多かった冬の後、例年より暖かい春が訪れ、ぶどうの生育サイクルが10日間早まりました。芽吹きはとりわけ速やかで均一でした。それは経験に照らすと、偉大なヴィンテージを予想させる有望な兆しでした。成長はその後6月と7月の涼しい気候により、速度をゆるめました。開花と色づきの後に、待ち望んでいた雨が良いタイミングで降り、ぶどうの房の適切な成長を促しました。8月末の熱波が成熟をさらに助長したため、収穫は8月最終週に開始しました。9月の気候は晴天で雨が降らず、絵に描いたように完璧な気象条件となりました。それが、熟したタンニン、ピリッとした酸味、豊かで成熟した香りという見事なバランスを持った凝縮したぶどう果を生み出しました。例外的に、収穫は9月末に終了しました。

醸造と熟成

レ・ヴォルテは、トスカーナ最良のテロワールが融合することによって生まれたワイン。地中海の豊かさ、そしてその包容力に、深みと複雑さがブレンドされた味わいが特徴とも言えます。小サイズのステンレスタンクを用い、品種別に醸造。アルコール醱酵終了後、同じくステンレスタンクにてマロラクティック醱酵。オルネッライア熟成に使用された後のバリック2-

4年樽を使用し10ヶ月間の熟成を行います。小樽での熟成の間に、荒いタンニンがまろやかになり、コクが増します。

レ・ヴォルテはトスカーナの優良テロワールのブレンドによって生まれたワインです。地中海の豊かさと大らかさに複雑性と深みが調和しています。メルローのまろやかさ、カベルネ・ソーヴィニオンの生み出すボディや深みが、生き生きとしたサンジョヴェーゼの個性に支えられ、オルネッライア社のフィロソフィーを映し出した、このワインだけのブレンドを作り上げています。

テイastingコメント

レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア

2011は、このヴィンテージの特徴を忠実に反映したワインとなっています。全ての要素が完璧に調和した、豊かなフルボディのワインです。深い色と力強いブーケが特徴のこのワインは、黒い果実、ニオイスミレ、スパイスの深みのある香りを放ちます。細やかでつやのあるタンニンの味わいが広がり、ピロードのような口当たりです。果実香とスパイス香を感じた後、ピリッとした酸味で華やぐエネルギッシュなフィニッシュに向かってゆっくりとした味わいが広がります。