



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

オルネッライア 1996

ボルゲリ DOC ロッソ スペリオレ

75% カベルネ・ソーヴィニヨン

20% メルロー

5% カベルネ・フラン

気候と作柄

1996年の春は平均的に気温が低く、開花が遅くなりました。メルローは5月24日から25日に開花し、カベルネは25日から28日の間に開花しました。夏は過度に暑くなることなく、気候の移り変わりは規則的でした。8月の半ばに時々雨が降り、そのためぶどうの成熟が遅くなりました。しかしながら、その後9月初めには気温が著しく上昇したため、ぶどうは完全に熟すことができました。メルローの収穫は9月8日から12日にかけて、カベルネは9月29日から10月9日にかけて、入念に選別をしながら手摘みで行われました。醸造所に持ち込まれたぶどうは非常に良好な状態でした。

醸造と熟成

オルネッライア

1996に使用されたぶどうは除梗・破碎後、一部は中サイズの木樽、一部はステンレスタンクを使用し、30℃以下の温度でアルコール醗酵を行い、引き続き25-

32日間のマセラシオン（醸し）を行っています。その後、フレンチオークのバリック樽(新樽60%、1年樽40%)に移し変え、バリック樽内でマロラクティック醗酵を終了。バリック樽での熟成を18ヶ月行った後、ブレンドをし、瓶詰め後更に12ヶ月間の瓶熟成を行っています。

テイastingコメント

オルネッライア

1996は、色は濃いルビー色で、香りの中には熟した果実の香りがはっきりと感じられ、バニラ香をほのかに感じ取ることができます。口に含むと、しっかりとした骨格と非常に長い余韻に支えられた、まろやさやと優雅さが感じられます。