



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

レ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア 2000

ボルゲリ DOC ロッソ

80% カベルネ・ソーヴィニオン

20% メルロー

気候と作柄

2000年ヴィンテージは、1999年よりも暖かく1998年よりも寒い冬の年に生産されました。畑のぶどう樹々の芽吹きは非常に均一な状態で、4月の初めに終了しましたが、この時期には少々雨も見られました。春は平年並みの気温で、太陽の光を豊かに感じる事のできる日々が続き、ぶどうの花の開花は5月半ばに終了しました。

夏の間から収穫期までは非常に陽光に恵まれ、雨も降らず気温は平年より高めで、ぶどうの生育にとって非常に理想的な状態でした。

最良の状態でぶどう果を成熟させるため、7月半ばにはメルローの30%、カベルネ・ソーヴィニオンの10%を摘果しました。

メルローの収穫は9月の最初の週に始まり、9月の半ばまで続けました。カベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランは9月半ばから10月初めでした。収穫期は平年より気温が高く、雨が全く降りませんでした。

ぶどうは、15kg容量の小さな箱を使用して手摘みにより収穫されました。

醸造と熟成

15kg容量のかごを用いて手摘みによる収穫をしています。醸造所に運び込まれたぶどうは選果台上でさらに選別し、除梗し軽く破碎。ステンレスタンクを使用し26-

30℃の温度でアルコール醗酵を行いました。醸造の行程は、各品種・各区画ごとに別々に行っています。その後、引き続き約21日間のマセラシオン（醸し）、

そしてマロラクティック醗酵はステンレスタンク内で始まり、一部は新バリック樽、一部は使用済みバリック樽に移した後、バリック樽内にて終了しています。その後完全温度管理された当社のセラーにて18ヶ月間バリック樽での熟成を行い、瓶詰め前に卵白を使用して清澄作業を経て、瓶詰め後更に6ヶ月間の瓶熟成を行い出荷をしました。