



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## レ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア 2002

ボルゲリ DOC ロッソ  
75% カベルネ・ソーヴィニヨン  
25% メルロー

### 気候と作柄

2002年の気候の状況は大きく二分することができます。時期で言えば、それは、8月10日までと8月10日以降から収穫までです。生育サイクルの初期は早熟気味で、気温の低い日と高い日とが交互したにもかかわらず、開花や結実は均一でした。8月10日以降は、たくさんの雨に見舞われました。収穫は9月14日から始まり、10月10日に終了しました。ぶどうの成熟が冷夏の影響を受けているのを考慮し、選果は非常に厳密に行われ、更に新しい選果方法が導入されることになりました。それは、第二選果台の追加です。そこでは、短い果柄の付いた未熟な果粒を取り除くため、手作業で細心の注意を払って選果が行われます。

### 醸造と熟成

15kg容量のかごを用いて手摘みによる収穫を行いました。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。各品種・各区画ごとに別々に醸造を行い、引き続き約21日間のマセラシオン（醸し）を行っています。マロラクティック醗酵はステンレスタンク内で始まり、バリック樽（新樽25%、使用済み樽75%）に移した後、バリック樽内にて終了しています。ワインは当社のセラーにて合計18ヶ月間バリック熟成を行いました。12ヵ月後にブレンドを行い、再びバリック樽にて6ヶ月間熟成を行いました。瓶詰め後更に6ヶ月の瓶熟成を行ってから出荷しています。

### テイastingコメント

2004年9月に試飲

レ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネッライア

2002は、赤色の深みを持ったワイン。香りの中には、赤い果実の香りが感られます。ブレンドの中心となるカベルネ・ソーヴィニヨンにより洗練されたタンニンが特徴のボディを作り上げ、メルローが加わることによってまろやかさを与えています。