



仕様

地域：イタリア / トスカーナ / ボルゲリ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライアは、エステート特有の熟成に最適な地中海気候によって生まれる上品なスタイルが特徴的です。ソーヴィニヨン・ブランが多く使われているこのワインは、繊細さの中に熟した果実の香りとしっかりとした骨格が感じられる、文字通りの自然の賜物です。

テイスティングコメント 「ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア2018年は典型的な麦わら色。香りは白い果肉のフルーツの凝縮感のあるアロマに、わずかにヴァニラが感じられます。口に含むと最初はふくよかで柔らかい印象で、その後に素晴らしくリッチで際立った酸味が感じられ、爽やかで長い余韻のあるフィニッシュに続きます。」 オルガ・フサーリ・ワインメーカー
2019年5月

葡萄品種 83% ソーヴィニヨン・ブラン、11% ヴェルメンティエーノ、6% ヴィオニエ

畑 / 醸造方法

気候

冬がどのような季節なのか忘れてしまうような気候だった数年を経て、2018年は通常通りの気候に戻り、ぶどう樹がしかるべき冬の休息を取り始めるために十分な、氷点下の気温の日々が多くありました。春は、4月に例年の3倍以上の降雨量と、高い気温の日があり、オルネッライア史上最も雨の多い春として記録に残ることになるでしょう。遅い発芽にもかかわらず、気候条件と芽の早い成長によりぶどう樹は成長の遅れを取り戻し、まる1週間も開花が早まりました。5月より6月の降雨量が少なかったとしても、6月中の降雨量は平均以上でしたし、7月に暑く乾燥した気候になるまでそのような気候が続きました。ヴェレゾンは7月22日から25日の間に起こり、8月は前年並みに暑かったですがわずかに前年より多い降雨量でした。9月は、暑く雨が降りませんでした。例年の平均よりも高い気温でしたが、夜間より冷涼だったおかげでぶどう樹が暑さから回復し、アロマと酸度を保つことができました。8月16日にソーヴィニヨン・ブランの収穫を始め、9月中旬まで収穫は続き、その後ヴェルメンティエーノの収穫が9月17日から25日の間に行われました。

醸造と熟成

ぶどうは涼しい早朝に、15kg容量のかごを使い、手摘みでの収穫を行っています。醸造所に持ち込まれたぶどうは、香りが失われないように速やかに冷却されます。丹念に選別が行われた後、果実が酸化しないよう十分な注意を払いながら、ゆっくりと時間をかけて徐々に压榨されます。12時間のダブルパージュ(澱引き)を経て、果汁は新バリック樽(25%)、使用済みバリック樽(25%)、ステンレスタンク/コンクリートタンク(50%)に移されます。22°C以下でアルコール発酵を行い、マロラクティック醗酵は行いません。6ヶ月間バトナージュ(攪拌)を定期的に行いながら澱と共に熟成させた後、最終ブレンドを行い、軽く清澄作業をしてから瓶詰めしてさらに12ヶ月熟成されます。