



仕様

地域：イタリア / トスカーナ / ボルゲリ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G. - ボルゲリ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

フラグシップのオルネツライアと同じ熱い想いを注ぎ、手間と時間を惜しまずに造ったセカンド・ラベル。それがレ・セツレ・ヌオーヴェ・デル・オルネツライアです。オルネツライアの雰囲気そのまま味を「本物のセカンド・ラベル」に仕上がりました。メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドをブレンドしたこの赤ワインは、リリース直後の若いうちから楽しめますし、若醇で豊かな香りがあり長期熟成も可能です。

テイスティングノート 色調は、このワインの特徴である深いルビー色。熟した赤い果物のフレッシュな香りあふれ、その後を新鮮なバルサム臭の香りが追いかけて、ヒノキやユーカリの芳香も感じられます。口に含むと、非常に柔らかく、絹の滑らかな舌触りを感じます。円熟味のあるタンニンのテクスチャと豊かな酸味が口の中で広がり、余韻がいつまでも続きます。

-醸造責任者 オルガ・フザーレ

葡萄品種 メルロー 54%、カベルネ・ソーヴィニヨン 28%、カベルネ・フラン 14%、プティ・ヴェルド 4%

畑 / 醸造方法

2019年の天候と作柄

2019年の天候は近年にない激動となり、ジェットコースターのように劇的に変化しました。雨が降って寒い期間と、猛暑や早魃が続いた期間が交互に現れたユニークな年といえます。冬は例年並みの気候で、4月の第1週につぼみが出ました。4月と5月は、寒く、雨が続いたため、ブドウの成長が進まず、開花は例年より10日以上も遅くなりました。6月は一転、異常な猛暑と乾燥の月となり、月末には最高気温が37°Cにも達します。夏の間、日差しが強く、猛暑の日が続きました。平均気温は例年を2°Cも上回り、45日間、降雨量がゼロとなります。7月の最終週、2日に渡って雨が降り、長い日照りが終わりました。この雨で、天候は例年に戻り、ブドウの成長には理想の状況になります。収穫は9月5日から少しずつ始まりました。予想通り、9月の最終週には気温が下がり、ブドウが持つ非常に繊細な風味と芳香成分をそのまま保つことができました。9月21日に雨が降った後、好天に恵まれ、晩熟型のブドウも含め、10月4日には収穫がすべて完了しました。

醸造と熟成

手摘みで丁寧に収穫したブドウは、実が潰れないよう、容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。醸造所では、除梗の前後で、厳しく選果を実施。選果台の両側に経験を積んだ職人が並び、選別した健全なブドウは、柔らかく破碎します。2016年から、選果の精度をさらに上げるため、手作業に加え、高性能の光学式選果機も導入しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに、分けて醸造します。アルコール発酵はステンレスタックを使用します。発酵温度は26°Cから30°Cで、2週間かけ、発酵が終わると、マセラシオン(醸し)に入ります。マセラシオンは、ブドウの種や皮から渋みや色を抽出するプロセスで、10日から15日かけます。ワインのシャープなリンゴ酸を柔らかい乳酸に変えるマロラクティック発酵も、ステンレスタックを使い、マロラクティック発酵が終わると、澱を引いてから小樽に移します(新樽が25%、旧樽が75%)。樽に入れたワインは、完全に温度管理したオルネツライアの地下セラーで、静かに15ヶ月の熟成プロセスへ入るのです。12ヶ月間の熟成の後、ワインをブレンドして樽に戻し、さらに3ヶ月、熟成させます。ボトルに詰めした後、さらに6ヶ月の瓶内熟成を経て、ようやく市場にリリースするのです。

-最高醸造責任者 アクセル・ハインツ