ポッジョ・アッレ・ガッツェ・デル・オルネッライア (2020)

9297292

オルネッライア

イタリア

仕様

地域： イタリア / トスカーナ

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ ヴェルディッキオ ヴェルメンティーノ

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 2020 の色調は、このワインに特有の麦わらのように輝く黄色を見せています。凝縮感があり美しい香りが特徴的で、グラスに注いだ瞬間、柘植や白い花を思わせる香りの後に、白桃、セージ、香草のアロマが一体となって香ります。口に含むと、エレガントで輪郭のしっかりした味わいが口の中に広がります。活き活きとした酸味と凝縮度が絶妙のバランスを見せています。余韻には躍動感があり、心地よい酸味を伴って、いつまでも続きます。
-醸造責任者 オルガ・フサーリ-2021年5月

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 69 %, ヴェルメンティーノ 22 %,ヴィオニエ 5 %, ヴェルデッキオ 4 %

畑 / 醸造方法

2020年の天候と作柄
暖かく雨の多い冬のあと、3月には一時的に気温が急降下し、ブドウの芽が出る初期の同月末には、数日、夜間の気温が氷点下に下がることもありました。幸い、新たに出た芽は、蕾の綿毛状の組織に守られ、霜の害に遭うことはありませんでした。以降、温かく穏やかな春の気候が続き、雨も例年並みに降り、ブドウは順調に育ちます。開花も例年通りで、5月 20 日から 25 日に花が咲きました。6月中旬にまとまった雨が降ったあと、一転、雨がほぼ降らず焼けるような高温が8月末まで続きました。7月 20 日から 25 日、ブドウの実が色づくヴェライゾンが一斉に、均一に始まり、輝く太陽の下、ブドウが順調に成熟します。
収穫は早く、8月中頃より前、8月 13 日にソーヴィニヨン・ブランを植えた「ミーレヴィーティ」で始まり、同月 24 日に完了しました。この年は、ヴィオニエとヴェルディッキオの収穫が同時期に始まる異例の年になります。ヴェルメンティーは成熟するのを待ち、9月の2週目から収穫を開始しました。早く収穫できたこと、および、降雨不足によるウォーター・ストレスがなかったのは6月の雨のおかげで、品種の個性が十分に表れた素晴らしい香りのブドウが育ちました。中でも、ソーヴィニヨン・ブランは上質のブドウとなりました。

醸造と熟成
アロマを保つため、早朝に手摘みしたブドウは、15kgの小箱に入れ、セラーに到着後すぐに冷やす。細心の注意を払って選果後、全房をゆっくりと段階的に圧搾する。約12時間かけて重力によるセトリング後、別々のロットのマストを、25%新樽、25%中古樽、50%スティールタンクとコンクリート桶に入れる。発酵は22℃を超えず、マロラクティック発酵は行わない。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ヶ月熟成する。
-最高醸造責任者 アクセル・ハインツ?

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp