



ORNELLAIA

2017 年奥纳亚红葡萄酒 – 明媚 (ORNELLAIA 2017 'SOLARE')

DOC超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。

酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现了庄园的风土及当年的气候特征。

酿酒师酒评

56% 赤霞珠 25% 梅洛 10% 小维多 9% 品丽珠

“2017年奥纳亚红葡萄酒完美的诠释了阳光充足、气候温暖的年份特征。深邃的酒色也显示了这款葡萄酒的浓郁度和集中度。入鼻是丰盈、复杂的成熟红色水果香气，伴随着诱人的甜烟丝和香草的气息。口感极致平衡，浓郁却不失优雅和清新感。”

欧嘉·傅莎莉 (Olga Fusari) - 酿酒师 - 2019年7月

2017 年生长季天气分析

2017 年将会以“有史以来最炎热、干旱的年份”被载入史册。

这年的冬季尤其和暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度之多，降雨量如常。因着这种特殊的天气，葡萄的萌芽期比往年提早了两周时间。

3 月和 4 月初干旱无雨，葡萄的萌芽和生长都在这种气候下顺利进行着，直到四月底。四月底的突然降温，导致托斯卡纳地区大量的葡萄园受到了霜冻的伤害。沿海的保格利地区受到海洋的保护，温度始终保持在 0 摄氏度以上，因而幸运地避免了这场霜冻的影响。

5 月来临，天气回暖。葡萄在温暖和少雨的理想状态下开花坐果。7 月和 8 月持续干旱、炎热。幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气。

这一年的采收开始得较早，8 月 24 日，庄园开始了对梅洛葡萄的采摘。整个采收季天气状况良好，9 月中旬下了几场小雨，让晚收的葡萄得到所需的水分，完成最终的成熟。9 月底庄园完成了最后一批红葡萄的采摘。

酿造与陈化

所有的葡萄均为人工采摘。采收后的葡萄串被分别置于承重 15 公斤的篮子中，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。发酵在恒温不锈钢罐或水泥罐中进行，温度始终控制在 25 摄氏度以下。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒会进行为期 10 至 15 天的浸渍。葡萄酒继而被转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵 (malolactic fermentation) 和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 12 个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成 6 个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师