



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2021 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021)

托斯卡纳 IGT

乐福特红葡萄酒能够瞬间让您的味蕾得到享受，它多变而俏皮，讲述了一个关于活力与激情的故事。这款明亮的红葡萄酒让人走进奥纳亚的世界，每一滴酒都能让人体会到我们对品质的不懈追求。

酿酒师酒评

酒精度：14% vol

“有着标志性的宝石红色，酒裙的边缘闪着紫色，乐福特红葡萄酒展现出活泼的红色水果香气和淡淡的香料气息。柔滑的单宁和清新的酸度给这款酒带来清脆的口感，所有的元素之间都达到了极佳的平衡度，令人愉悦。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师 - 2022 年 12 月

2021 年生长季天气分析

2021 年以温和多雨的冬季开始，土壤中的水份储备得到了补充。在经历了干旱的三月之后，葡萄在四月的两周开始萌芽。温度逐渐升高，降雨量适中；五月底，花蕾在极好的条件下均匀发育，渐渐开花。夏季在 6 月完全到来，气温略高于平均水平，由于几乎没有下雨，葡萄在 7 月最后一周就开始转色。8 月和 9 月持续干旱，但春天适量的降水和 Bolgheri 产区的深层土壤使葡萄藤避免遭受过于严重的缺水压力，为生成小而高浓度的葡萄创造了条件，这些葡萄在质量方面具有非凡的潜力。

九月里阳光明媚，没有降雨，这为采收创造了完美的条件，“点单式”的采收可以展现每个葡萄园品质的最大潜力。

9 月的时候开始了大部分红葡萄品种的采收，梅洛在前两周内完成，酒庄其他品种的采收从 9 月 13 日开始，到 10 月 1 日结束。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2020 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2020)

托斯卡纳 IGT

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“鲜艳的红宝石色中隐约映出紫色的光影，奥纳亚乐福特干红葡萄酒 2020 具有极佳的平衡感和表现力。复杂的香气层次分明，清晰可辨，从浓郁的红色浆果，到地中海灌木丛，再到烟草和香料的细腻气息。口感柔软如丝，充满活力的酸度带来清脆、持久的回味”。

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2021 年 12 月

2020 年生长季天气分析

在经历了一个温和多雨的冬季后，3 月份的气温有短暂的下降，最后一周葡萄刚刚发芽的时候，有几个夜晚的气温降到零度以下。幸运的是，新开的嫩芽仍有棉状组织的保护，并未受到霜冻的损害。春天的大部分时间天气温暖，降雨量正常，确保了葡萄树正常的发育生长，直至 5 月 20 日至 25 日，迎来了花期。6 月中旬有一段密集的降雨期，但随后天气高温干燥，一直到 8 月底都没有雨水。7 月 20 日至 25 日期间，葡萄匀速生长，逐渐成熟。

8 月底，久违的雨水终于降临，气温大幅下降，夜间最低气温达到 13 摄氏度使得梅洛葡萄达到成熟的理想状况。为了最大限度地保持葡萄的新鲜度和果味，我们较早地进行了采收，仅用了两周时间就快速完成，成功避免了之后持续一周高达 37 度的热浪。但高温热浪也迫使我们在 9 月 17 日便开始了其他晚熟葡萄品种的采收工作。月底的一场雨终于使气候条件恢复正常，使我们能够在 10 月 3 日结束所有的采收工作。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2019 年 (Le Volte dell'Ornellaia 2019) 托斯卡纳 IGT

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“2019 年赐予了我们一款兼具宏大平衡感和表现力的乐福特红葡萄酒。杯子中那明亮的红宝石色泽、鼻子中那股清晰可见的浓郁的红色浆果和玫瑰花瓣芬芳、以及包裹在味蕾上丰韵而庞大的酒体无不彰显着这个年份的独特气质。紧致的单宁和活跃的酸度更为这款酒带来了美妙至极的幸福感。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2020 年 12 月

2019 年生长季天气分析

2019 年的生长季非常特别，变幻莫测的天气状况好像在坐过山车，从细雨绵绵的阴冷季节风驰电掣般转变成持续不断的高温干旱天气。

经历过一个相对平稳的冬季之后，葡萄树在 4 月第一周喜迎萌芽。寒冷阴雨的天气贯穿 4 月和 5 月，大大地减缓了葡萄树的生长速度，进而导致开花期比以往延迟了整整 10 天。6 月的天气突然变得酷热难耐，月底的气温甚至一度达到 37 度。漫漫夏日持续笼罩在艳阳高照的天气下，平均气温比历史同期高出 2 度，并且出现了连续 45 天没有雨水的情况。7 月最后一周，久违的雨水终于降临，虽然只持续了 2 天，但酷热干旱的情况大为缓解，气温也回到了正常水平，这为葡萄的成熟提供了非常理想的条件。

葡萄采收在 9 月 5 日这一天有条不紊地拉开帷幕。像往常一样，9 月最后一周的气温有所下降，这有助于葡萄保留细腻柔和的质感以及清新芬芳的香气。9 月 21 日的雨水过后，阳光再次洒满葡萄园，我们也在 10 月 4 日完成了其他晚熟葡萄品种的采收工作。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监



乐福特红葡萄酒 2018 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018)

托斯卡纳 IGT

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“2018 年乐福特红葡萄酒完美的反映了当年的气候特征：平衡，且极为优雅。这款酒香气复杂、果香气息浓郁，并带有细腻的花香和辛香料的气息。丹宁柔顺、酒体清新、活泼。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2019 年 12 月

2018 年生长季天气分析

连续经历了几个暖冬后，我们都几乎忘记了保格利冬天应有的样子了。幸好 2018 年的冬天恢复了其原有的模样，连续一段时间低于 0 摄氏度的低温天气让葡萄藤能够进入储存能量的冬眠状态。

雨水伴随着春天的来临，2018 年的春天是历史上最湿润的春天之一，降雨量比历年平均水平高出三倍。4 月的天气也异常的温暖。虽然这一年的萌芽时间较往年晚，但是持续的温暖天气让葡萄枝条快速生长，开花期足足比往年早了一周的时间。6 月的天气虽比 5 月干旱，但还是比往常的降雨更多。直到 7 月，天气才真正放晴，气温逐渐上升。葡萄的转色期发生在 7 月 22 至 25 日之间；8 月的天气也如前一年一样，非常炎热，幸好雨水稍多。这一个月平均气温虽然偏高，但是凉爽的晚上还是非常好的保持了葡萄的酸度和香气。采收从 8 月 31 日梅洛葡萄开始，10 月 8 日最终结束。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

乐福特红葡萄酒 2017 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2017)

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com



托斯卡纳 IGT

ORNELLAIA

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“这款佳酿脱胎自 2017 年的干热气候，是年的乐福特红葡萄酒浓郁强劲。颜色深邃。口感上除了维持一贯的迷人成熟果香与香料味以外，还保留了爽脆的酸度和柔滑的单宁结构。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2018 年 12 月

2017 年生长季天气分析

2017 是有史以来最炎热干燥的年份之一。

2016 年的冬季非常温暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度左右；雨量与往年持平。这仿佛已经预示了即将到来的 2017 年也将会比往年更加炎热。果然，该年的春季萌芽比往年提早了 2 周左右的时间。

3 月开始，葡萄藤已经进入了这一年的生长周期。4 月下旬温度突然下降，减慢了葡萄藤的发育节奏。这一时期的降温也给托斯卡纳很多地区带来了霜冻的危害。所幸的是产区非常靠近地中海，得益于海洋的调节作用，这一地区的温度始终保持在摄氏 0 度以上，刚发芽的葡萄藤并没有遭遇霜冻的侵害。5 月来临，气温迅速升高，葡萄株的开花期一切顺利。但是炎热、干燥的天气导致葡萄藤的发育受到了一定程度的限制。7 月和 8 月几乎无雨，白天的气温也相当高。幸好晚间的低温很好的保持住了葡萄的酸度和香气。

这年的采收较往常早：第一批梅洛于 8 月 24 日开始采摘，采收一直持续到 9 月的最后一周。降雨在 9 月中旬来临，除了缓解燥热外，也为晚熟的品种打造了更完美的成熟条件。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师



乐福特红葡萄酒 2016 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2016) 托斯卡纳 IGT

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“2016 年的佳酿把托斯卡纳海岸气候的所有特点和优势都完美的表现了出来。这一年的生长季白天阳光充足、气候和暖；夜晚温度降低，非常凉爽；加上恰到好处的降雨，缓解了葡萄因干旱造成的压力。因此 2016 年的乐福特干红风格纯粹：带着浓郁的成熟新鲜水果香气；口感柔滑、细腻、鲜活。”

阿克塞尔·海因茨 - 酒庄总监兼酿酒师

2016 年生长季天气分析

这年的冬季异常温暖，2 月降雨量很大。葡萄株抵住压力，在 3 月的最后一周如期萌芽。

4 月来临，天气回暖。加上之前的大量降雨导致土壤含水量高，植株迅速生长。5 月份气温恢复正常，生长速度略有下降，葡萄株在该月最后一周顺利开花。干燥的气候和充足的阳光，为葡萄坐果奠定了良好的基础。这年夏季少雨，葡萄在成熟的同时也没有吸收过多的水分。8 月的天气依然干旱，往年常见的雷阵雨这一年也缺了席。酷热的天气一直持续到采收的前期；幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气；酚类物质和糖分的成熟都在稳步发展，同时酸度并没有大量下降。8 月 24 日，酒庄开始采收树龄较小的梅洛葡萄。9 月中旬的几场及时雨，使得收获近乎完美。几场阵雨过后，阳光明媚，温度适中，土壤含水充足，待收的葡萄完美成熟。10 月 12 日，酒庄完成最后一批赤霞珠和小维尔多的采收，采摘季正式结束。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。