



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