



ORNELLAIA

## 喜鹊山干白葡萄酒 2017 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2017)

托斯卡纳 IGT

奥纳亚酒庄出产的喜鹊山干白葡萄酒将地中海气候热情奔放、又优雅独特的个性表现得淋漓尽致。这款以长相思为主要葡萄品种的干白，既带有成熟水果的芬芳，同时又保留了清爽的酸度；整体结构既强壮又细腻。

### 酿酒师酒评

81%长相思, 10%维门替诺, 6%维欧尼, 3%维蒂奇诺

*“2017 年的夏季非常炎热干旱。长相思、维欧尼在 8 月中旬之前就已完成了所有的采摘；而维门替诺也在 8 月底前全部收成完毕。早收有利于保持白葡萄品种的酸度和新鲜的果香，因此这一年份的喜鹊山白葡萄酒酒体浑厚、同时清爽宜人。*

*这一款干白葡萄酒透着明亮的淡黄色；香气以诱人的柑橘类水果、白花和黄杨木香等为主导。口感平衡，清爽的酸度和持久的香气完美结合；回甘悠长，并带出浓郁的矿物感。”*

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2018年5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。由于天气持续炎热，加上葡萄数量也不如往年多，因此这一年的葡萄成熟期来得特别早。2017 年是奥纳亚庄园有史以来采摘最早的年份之一。长相思葡萄在 8 月 7 日就已经开始了采摘。维门替诺和维蒂奇诺这两葡萄也在 8 月 30 日完成了采收。

### 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。葡萄送抵酒窖后马上冷藏保鲜，以保留葡萄的香气。在经过严格的果串筛选后，所有葡萄串将会连梗放入压榨机中进行轻柔的压榨。压榨的过程至关重要，酿酒师必须保证压榨的力度，同时防止葡萄汁氧化。压榨后的葡萄汁静置 12 小时，让大颗粒的沉渣都能沉到发酵桶的底部。随后澄清的葡萄汁将会被放入不锈钢罐、水泥罐、大木桶或者小型橡木桶中进行发酵。其中在小橡木桶中发酵的葡萄汁占总产量的 50% 左右（其中 25% 为新橡木桶，25% 为旧橡木桶）。发酵的温度始终保持在 22 摄氏度以下。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation.）。随后葡萄酒会经过 6 个月的橡木桶陈年，细酒泥会被保留下来，酒窖工人们会定期做倒桶的工作，以保证酒泥与葡萄酒的充分接触。最后，酿酒师做出最后的调配，轻微过滤，装瓶。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

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](http://www.ornellaia.com)