



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

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