



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2021 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2021)

保格利 DOC

在同样的天空下，用同样的品种和同样的理念来酿造，小奥纳亚红葡萄酒是一款值得骄傲的副牌酒，它有能力诠释酒庄旗舰款的个性。这两款酒展现了它们各自的特别之处。品鉴小奥纳亚红葡萄酒的乐趣随着时间的推移而变化，你能在年轻的活力中逐渐感受成熟的魅力。

酿酒师品鉴记录

50% 梅洛, 28% 赤霞珠, 11% 品丽珠, 11% 小维多

酒精度: 14.5% vol.

“毫无疑问，这是一个品质上乘、令人满意的年份，小奥纳亚 2021 年份充分展示了高品质的单宁和集中的酒体之间的平衡。这款酒在杯中呈现出明亮的宝石红色，边缘泛着紫光，散发着清新的粉红胡椒与柏树果实的气息，让人联想起地中海的灌木丛。品尝时，口感优雅，酸度恰到好处，余味悠长且美味，令人回味无穷。”

欧嘉·芙沙莉(Olga Fusari)- 酿酒师 – 2023 年 4 月

2021 年的天气情况

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，葡萄在四月的前两周开始萌芽。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。

酿造和陈酿

手工采收后的葡萄放置在承重 15 公斤规格的筐子中。葡萄串在去梗前后均要在分拣台上进行两次手工筛选，最后进行轻柔压榨。除了手工拣选，我们于 2016 年引进了光学筛选仪以进一步提高葡萄筛选的质量。每个葡萄品种和地块都是分别单独酿造的。酒精发酵部分在不锈钢罐中进行，还有一部分在水泥罐中进行，共持续两周的时间，温度维持在 22-28°C 之间，紧接着是 10-15 天的浸渍。苹果酸乳酸发酵则在不锈钢罐中进行，随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中陈酿（25% 为新橡木桶，75% 为使用过一次的旧橡木桶），在奥纳亚恒温恒湿的酒窖中陈酿 15 个月的时间。前 12 个月的桶中陈酿后，酿酒师对葡萄酒进行调配，再重新置入橡木桶中继续陈酿 3 个月。最后，葡萄酒还需经历 6 个月的瓶陈后，再推向市场。

阿克塞尔·海因茨 (Axel Heinz) – 庄园总经理