



ORNELLAIA

2007年奥纳亚红葡萄酒 – 和谐 (ORNELLAIA 2007 “L'ARMONIA”)

超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现当年的气候特征和酿酒师的细致工艺。

酿酒师酒评

55% 赤霞珠 27% 梅洛 14% 品丽珠 4% 小维多

2007 年的奥纳亚充分体现了这一年的气候特征。酒液呈深邃的宝石红色，晶莹透亮。成熟的黑色浆果香气，伴随着少许香料、意大利葡萄香醋等扑鼻而来；入口后，天鹅绒般丝滑的单宁和浓郁的果香和香料气息环绕整个口腔。酒体饱满、醇厚；总体平衡感极佳。果香与香醋余韵悠长。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

2007 年生长季天气分析

这年的冬季气候温和，降雨也少于往年。葡萄树的发芽较平时提前了10天左右。整个春季温润舒适，降雨量也恰到好处。葡萄顺利生长，花期也如预期提早到来。整个6月，雨水连绵，整个托斯卡纳地区都在不断的下雨。到了7月，气候突然变得干燥炎热起来。这种干燥炎热在8月稍稍得到改善；8月中旬的雷雨稍稍放缓了葡萄成熟的步伐，并将原本可能提早的采摘日期又往后推迟了一点。9月份到来，天气转晴，阳光灿烂，温度宜人，伴随着少量的降雨。葡萄的成熟状态完美。

酿造与陈化

是年采收从 8 月 28 日开始，最先被采摘的是树龄最小的梅洛；10 月第一周采收正式结束，最晚采收的是赤霞珠。

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，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的筛选。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。发酵在恒温不锈钢罐中进行，温度始终控制在 26-30 度之间；酒精发酵将持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒会进行为期 10 至 15 天的浸渍。葡萄酒液继而转移到橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵 (malolactic fermentation) 和熟成。橡木桶的新旧比例为 70% : 30%。熟成 12 个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成 6 个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。