



ORNELLAIA

奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2017 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2017) 托斯卡纳 IGT

每个年份的葡萄酒皆蕴藏其独特的个性。酿酒师将这些细微的差异演绎在“变幻”系列干红葡萄酒的调配中。这款葡萄酒只为酒庄的访客订制，唯有在奥纳亚酒庄内才能品尝到这款独特的佳酿。

酿酒师酒评

28% 蒙特布查诺, 27% 梅洛, 25% 小维多, 13% 赤霞珠, 7% 品丽珠

“经历了高温干燥天气的红之变幻干红葡萄酒 2017 年份为我们展现出了一张拥有奥纳亚所有细节的多彩画面”。得益于 2017 年的天气特点，晚熟品种在成熟度方面的表现也尤为出色。蒙特布查诺带着一些精致的 Marasca 樱桃，烟草和甘草的香气，融入到梅洛圆润甜美的酒体以及小维多美妙的成熟香料之中。赤霞珠和品丽珠则给酒带来了十足的结构和芬芳的清新感，营造出持久悠长而又活灵活现的收口。

酿酒师 - 欧嘉·傅莎莉(Olga Fusari)

2017 年生长季天气分析

2017 年将会以“有史以来最炎热、干旱的年份”被载入史册。

这年的冬季尤其和暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度之多，降雨量如常。因着这种特殊的天气，葡萄的萌芽期比往年提早了两周时间。

3 月和 4 月初干旱无雨，葡萄的萌芽和生长都在这种气候下顺利进行着，直到四月底。四月底的突然降温，导致托斯卡纳地区大量的葡萄园受到了霜冻的伤害。沿海的保格利地区受到海洋的保护，温度始终保持在 0 摄氏度以上，因而幸运地避免了这场霜冻的影响。

5 月来临，天气回暖。葡萄在温暖和少雨的理想状态下开花坐果。7 月和 8 月持续干旱、炎热。幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气。

这一年的采收开始得较早，8 月 24 日，庄园开始了对梅洛葡萄的采摘。整个采收季天气状况良好，9 月中旬下了几场小雨，让晚收的葡萄得到所需的水分，完成最终的成熟。9 月底庄园完成了最后一批红葡萄的采摘。



ORNELLAIA

酿造工艺和陈酿方式

经过手工采收的葡萄统一盛放在 15 公斤的小箱子中。葡萄在去梗之前先要在筛选台上进行了两道筛选，然后轻柔地破皮。每个葡萄品种和每块葡萄田的葡萄全部单独酿造。酒精发酵在 25 度以下的不锈钢发酵罐中完成，用时一周时间；随后进行了约 10-15 天的浸渍萃取。苹果酸乳酸发酵在不锈钢罐中开始，并在装入橡木桶前完成（25%全新桶，75%一年桶）。盛满葡萄酒的橡木桶在奥纳亚的恒温酒窖中总共陈酿了 15 个月。前 12 个月的陈酿过后，先进行混酿，然后再将混酿好的葡萄酒重新装入橡木桶继续陈酿 3 个月。最后还要在瓶中完成最后 6 个月的瓶陈时间方可上市。

庄园总监 - 阿克塞尔·海因茨 (Axel Heinz)