



ORNELLAIA

奥纳亚1993年份 (ORNELLAIA 1993)

托斯卡纳红葡萄酒VDT

78%赤霞珠，17%梅洛，5%品丽珠

从诞生之日起，孕育出最高品质的美酒一直是奥纳亚的核心理念。奥纳亚是一款由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维多调配而成的佳酿，忠实地再现了这片与自然和谐共生的独特风土。



1993年生长季

伴随着适度的降雨，1993年份的春季异常温暖，这导致梅洛的花期在5月15日提前到来。夏季气温较高，天气稳定。采收依然全部由手工完成，摘下的葡萄被放入限重15公斤的小篮子里。梅洛的采收从9月5日开始直到11日。来自黏土比例更高田块的赤霞珠和品丽珠在9月20日到10月6日期间采收，而来自其他土壤的赤霞珠和品丽珠则在9月13日到25日之间采收。采收过程中，每一粒葡萄都经过精挑细选，送至酒窖时状态极佳，糖度为22.5至25度布里克斯（Brix）。



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，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。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或水泥罐中进行，温度始终控制在 26 至 30 摄氏度之间。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行为期 15 天的浸渍。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 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。