



ORNELLAIA

## 奥纳亚 2021 年份“慷慨” (ORNELLAIA 2021 ‘LA GENEROSITÀ’)

### 超级宝格利 DOC

奥纳亚是大自然与人类深邃思想的结晶。我们运用智慧与复杂的古老土壤交流，与充满地中海特点的微妙气候对话。长时间的陈酿让酒实现最完美的表达，随着时间的推移，逐渐变得更加细腻和丰富多彩。

### 酿酒师品鉴记录

53%赤霞珠, 25%梅洛, 15%品丽珠, 7%小维多

酒精度: 15% vol

*奥纳亚 2021 年份展现出了宝格利地区经典年份该有的特点, 明媚的阳光加上几乎没有降雨的天气造就了一款丰富浓郁、优雅大方且极具表现力葡萄酒。标志性的地中海灌木丛香气, 以及草本, 柏树浆果, 经典的黑莓和深色系水果的甜美香气在鼻尖绽放, 口感上单宁虽十分浓密, 但不乏精准度和精致感。收口时依然活力十足, 留香持久, 整体感觉芬芳四溢, 新鲜雅致。*

### 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宝格利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, 为采收创造了完美条件, 仿佛量身定制般的采收条件充分展现出每个葡萄园的最大潜力。

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。