



ORNELLAIA

## 奥纳亚庄园 2019 年份-生机 (ORNELLAIA 2019 'IL VIGORE')

DOC 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，完美的体现了庄园的风土及当年的气候特征。

### 酿酒师酒评

62% 赤霞珠、31% 梅洛、4% 小维多、3% 品丽珠

*“奥纳亚 2019 年份呈现出浓郁的宝石红色，散发着迷人的香料气息和香脂味，比如黑胡椒、鼠尾草和香草。这款酒在口中既浓郁又充满活力，质地优雅的单宁铺满味蕾，余韵极长，美妙且不失清新感。”*

欧嘉·傅莎莉 (Olga Fusari) - 酿酒师，2021 年 7 月

### 2019 年生长季天气条件

2019 年份非常独特，气候像过山车一样非常多变，寒冷多雨与与高温干燥交替出现。在一个正常的冬天过后，葡萄于 4 月的第一周开始萌芽。4 月和 5 月寒冷多雨的天气显著减缓了葡萄的生长，导致花期比同期推迟了 10 天左右。6 月份突然出现了非常炎热、少雨的天气，月底气温最高达到了 37°C。整个夏季天气温暖，阳光充足，气温比平均水平要高出 2°C，连续 45 天没有下雨。漫长的干旱被 7 月最后一周的两场降雨所中断，气温回归到季节正常水平，为葡萄成熟提供了理想的条件。葡萄采收于 9 月 5 日开始缓慢进行。与往常一样，9 月的最后一周气温下降，使得葡萄保持了优雅和新鲜的芳香。在 9 月 21 日又下了一场雨之后，天气又变得晴朗起来，这让我们得以在 10 月 4 日结束了对较晚成熟的葡萄的

### 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



ORNELLAIA

而被转移到小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%。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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监