



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2018 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018) 托斯卡纳 IGT

奥纳亚乐福特干红葡萄酒以其丰沛结构，呈现地中海风格的兼容并蓄，与酒庄理念相互映衬。此款佳酿深受爱酒人士好评，兴之所至，即可品饮。

酿酒师酒评

“2018 年乐福特红葡萄酒完美的反映了当年的气候特征：平衡，且极为优雅。这款酒香气复杂、果香气息浓郁，并带有细腻的花香和辛香料的气息。丹宁柔顺、酒体清新、活泼。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2019 年 12 月

2018 年生长季天气分析

连续经历了几个暖冬后，我们都几乎忘记了保格利冬天应有的样子了。幸好 2018 年的冬天恢复了其原有的模样，连续一段时间低于 0 摄氏度的低温天气让葡萄藤能够进入储存能量的冬眠状态。雨水伴随着春天的来临，2018 年的春天是历史上最湿润的春天之一，降雨量比历年平均水平高出三倍。4 月的天气也异常的温暖。虽然这一年的萌芽时间较往年晚，但是持续的温暖天气让葡萄枝条快速生长，开花期足足比往年早了一周的时间。6 月的天气虽比 5 月干旱，但还是比往常的降雨更多。直到 7 月，天气才真正放晴，气温逐渐上升。葡萄的转色期发生在 7 月 22 至 25 日之间；8 月的天气也如前一年一样，非常炎热，幸好雨水稍多。这一个月平均气温虽然偏高，但是凉爽的晚上还是非常好的保持了葡萄的酸度和香气。采收从 8 月 31 日梅洛葡萄开始，10 月 8 日最终结束。

酿造与陈化

来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师