



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2022 年(LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022)

托斯卡纳IGT

乐福特红葡萄酒能够瞬间让您的味蕾得到享受，它多变而俏皮，讲述了一个关于活力与激情的故事。这款明亮的红葡萄酒让人走进奥纳亚的世界，每一滴酒都能让人体会到我们对品质的不懈追求。

品鉴记录

51%赤霞珠, 44%梅洛, 5%小维多

酒精度: 13% vol

深紫红色的乐福特2022年份散发出樱桃和黑莓的成熟果香，阵阵黑胡椒风味夹杂其中。口感丰富，酒体丰满，伴随着顺滑的单宁，唇齿留香。余味清新爽口，果香让人流连忘返。

2022 年的天气情况

2022 年的天气情况典型的冬季天气拉开了宝格利 2022 年份的序幕，气温接近季节平均水平，随后到来的春季同样凉爽干燥。这些因素使得葡萄藤发芽的时间比以往晚了一些。

从五月开始，干旱天气在整个产区持续了大约 75 天，给葡萄的生长阶段带来了艰巨的考验。葡萄藤在生长、开花和转色期间都承受着明显的水分压力，因此年份产量较低。

幸运的是，经典的夏季风暴带来了久违的雨水，拯救了整个局势，重新激活了葡萄的生理生长过程，让葡萄得以成熟。降雨在九月份逐渐减少，此时较低的夜间温度为糖分、香气和单宁的积累创造了完美的条件。葡萄的采收在极佳的天气条件下进行，这使我们能够为每个葡萄园和葡萄品种选择了最佳的收获日期。

8 月 25 日，红葡萄品种的采收拉开帷幕，我们首先采收梅洛，紧随其后的是赤霞珠，从 9 月开始一直持续到 10 月 10 日。

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。