



ORNELLAIA

奥纳亚 2020 年份“均衡” (ORNELLAIA 2020 ‘LA PROPORZIONE’)

超级宝格丽 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精妙微气候对话。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

50%赤霞珠，32%梅洛，13%品丽珠，5%小维多

酒精度：14.5% vol

“奥纳亚 2020 呈现出一贯的深宝石红色，它以成熟的红色水果、精致的香草和温和的烟草香气脱颖而出。品尝时，圆润的口感和天鹅绒般的质感给人一种愉悦而迷人的第一印象，吸引着你进一步啜饮。单宁浓郁而优雅，余味可口且持久。”

欧嘉·傅莎莉 (Olga Fusari) - 酿酒师 - 2022 年 7 月

2020 年的天气情况

经过了一个潮湿、温和的冬天，气温在 3 月份瞬间下降，就在该月最后一周葡萄开始发芽时，有几个晚上的气温甚至降到了 0°C 以下。好在新长出的萌芽因为受到绒毛组织的保护，有效防止了霜冻有可能带来的损害。接下来的春天里，天气温暖，降雨量正常，确保了枝叶的正常生长，直到 5 月 20 日至 25 日之间，葡萄树迎来了花期。6 月中旬的大雨过后是一段非常长的干旱期，基本没有降雨，高温天气一直持续到 8 月底。葡萄于 7 月 20 日至 25 日期间进入转色期，充足的阳光促进了葡萄的逐渐成熟。

雨水在 8 月底到来，导致气温大幅下降，夜间温度低至 13°C，为梅洛葡萄的成熟创造了理想的条件。为了保持最大的新鲜度和果味，我们在两周内就完成了梅洛葡萄的采收，正好避开了突然来袭并持续了一周的热浪，其间温度最高达到 37 度，使所有尚待采摘的葡萄含糖量飙升。这使得我们早在 9 月 17 日就开始从年轻的葡萄树上采摘品丽珠和赤霞珠。

在 9 月底，雨过天晴，天气终于恢复正常，葡萄吸收的水分使其内部潜在酒精含量回归到正常值，这帮助我们在 10 月 3 日最终完成赤霞珠和小维多的采收。

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 (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