



ORNELLAIA

2017 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2017)

托斯卡纳 IGT – 晚收

奥纳酒庄出产的奥纳斯甜白葡萄酒是庄园的特别产品。这款甜白葡萄酒由晚收的小满胜(Petit Manseng) 酿制而成，每年产量极少。

出产这款佳酿的小满胜葡萄产自帕尔梅塔 (Palmetta) 这块葡萄园内。奥纳斯的命名灵感来自拉丁文的桤树 (Manna Ash 或 Flowering Ash)，意大利文是 Orniello，奥纳酒庄的名字亦来源于此。桤树生长在地中海沿岸，其汁液在圣经中作为甜味剂使用，此一典故与甜酒恰好相符，故为这款甜白取名为奥纳斯。

酿酒师酒评

100% 小满胜

酒精度：14.5 度 残糖：89 克/升 总酸度：7.1 克/升

“奥纳斯甜白葡萄酒的创作灵感源于对我们这片土地的热情以及对酿造伟大甜白葡萄酒的探索欲，当然这也得益于保格利产区秋季宁静温和、微风徐徐的气候条件。2017 年奥纳斯甜白葡萄酒带着它一贯以来的鲜亮金黄色，逐渐在鼻子中发展出精致细腻的苦杏仁和杏干的气息。入口之后的第一感受是柔软的质地和不断演化的层次，再加上小满胜经典的酸度线条，营造出一种绵延而修长的味觉体验。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师

2017 年生长季天气分析

2017 年将会以“有史以来最炎热、干旱的年份”被载入史册。

这年的冬季尤其和暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度之多，降雨量如常。因着这种特殊的天气，葡萄的萌芽期比往年提早了两周时间。

3 月和 4 月初干旱无雨，葡萄的萌芽和生长都在这种气候下顺利进行着，直到四月底。四月底的突然降温，导致托斯卡纳地区大量的葡萄园受到了霜冻的伤害。沿海的保格利地区受到海洋的保护，温度始终保持在 0 摄氏度以上，因而幸运地避免了这场霜冻的影响。

5 月来临，天气回暖。葡萄在温暖和少雨的理想状态下开花坐果。7 月和 8 月持续干旱、炎热。幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气。

鉴于上述天气状况以及低产的压力，我们在 10 月第一周就开始了小满胜的采收工作，比预计的时间要早。

酿造与陈化

采收后的葡萄串运送到酒窖后，每批分开单独压榨。压榨后所有的葡萄汁均会静置一夜，让大颗粒的沉淀物自然沉底。之后葡萄汁放入全新的橡木桶中进行发酵。发酵温度始终控制在 22 摄氏度以下。当酒精度和剩余的糖分达到标准后，发酵终止。这款葡萄酒不经过苹果酸乳酸发酵 (malolactic fermentation)。葡萄酒在经过换桶澄清后，在恒温恒湿的酒窖中熟成 12 个月。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 1 年，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - 57022 - Bolgheri Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com