



ORNELLAIA

奥纳斯甜白葡萄酒 2015年 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2015)

托斯卡纳 IGT

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 Mensang)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柃树 (Manna Ash 或 Flowering Ash)，意大利文是 Orniello，奥纳酒庄的名字亦来源于此。柃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

调配比例：100% 小满胜(Petit Manseng)

酒精度：13.5% 残糖含量 115 克/升，总酸度：5.5 克/升

“2015 年奥纳斯的特点是呈现明亮的深金黄色。蜂蜜和焦糖香气盈满鼻腔，口感上则散发杏桃干与杏仁香气。富活力的酸度与甜度平衡，品饮即带来均衡的愉悦感。是一款佳酿甜美丰富，兼具清新优雅的佳酿。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师

2015 年生长季天气分析

迥异于气候特殊的 2014 年，2015 年可谓“按部就班”。尽管有几天气温低于零度，在多雨温暖的正常冬季过后，花苞在四月的头几天如期绽放。值得注意的是，春天干燥晴朗，这对 5 月底的全盛花期乃绝佳条件。自 6 月起，气候越显干燥。是年七月特别干热，每天气温都超过摄氏 30 度。炎热加上少雨，我们开始担心葡萄生长停止，可能被迫早收。幸运的是，8 月 10 日左右的降雨重新启动生长键，在成熟的最后阶段，天气变得凉爽许多，提升葡萄的甜度与香气。果实在 10 月的最后几天，分三个阶段采收。

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 S.r.l.

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