



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2009年 (Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2009) 保格利 DOC

小奥纳亚是奥纳亚酒庄的副牌酒，选用的葡萄主要来自庄园中较年轻的葡萄藤。酿酒师与酒农对其倾注的心血绝不亚于正牌。这款佳酿由梅洛、赤霞珠、品丽珠和小维尔多混酿而成。作为奥纳亚的副牌酒，小奥纳亚承袭了奥纳亚的风格：果香丰富浓郁，酒体圆润复杂，同时又多了一丝轻盈活泼的独特韵味。

酿酒师酒评

调配比例：54% 梅洛 31% 赤霞珠 10% 小维多 5% 品丽珠

2009 年的小奥纳亚红葡萄酒热情奔放，果香成熟甜美，充分体现了温暖年份的特点。这款佳酿颜色深邃；闻起来是诱人的成熟水果香气：黑莓、醋栗等果香气甜美清晰；辛香料的气味恰到好处，完美融合在果香中。入口后，果香纯净，酒体圆润丰满；单宁丝滑。清爽的酸度是点睛之笔，提亮了整款葡萄酒的结构。余香平衡清爽，令人回味。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

2009 年生长季天气分析

2009 年的冬季和早春均寒冷多雨，但发芽时间正常。5 月份气候干燥，6 月份恰恰相反，阴雨连绵。幸好这并未对葡萄生长和开花造成负面影响。夏季几乎没有降雨，天气异常炎热，温度几度高达 35 摄氏度以上，并且昼夜温差小。这种气候条件加速了葡萄的成熟，早熟品种梅洛尤为如此。因此采收从 8 月底开始，较往年更早。9 月中旬的降雨为晚收的葡萄提供了很好的喘息的机会，采收在 10 月的第一周圆满结束。

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筛选。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。发酵在恒温不锈钢罐中进行，发酵温度始终控制在 26-30 度之间；酒精发酵持续两周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期 10 至 15 天的浸渍。苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）也在不锈钢发酵罐中进行。随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中熟成。橡木桶的新旧桶比例为 25%：75%。在恒温恒湿的酒窖中熟成 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 3 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 6 个月，才正式推出市场。