



ORNELLAIA

奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2015 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2015) 托斯卡纳 IGT

每个年份的葡萄酒皆蕴藏其独特的个性。酿酒师将这些细微的差异演绎在“变幻”系列干红葡萄酒的调配中。这款葡萄酒只为酒庄的访客订制，唯有在奥纳亚酒庄内才能品尝到这款独特的佳酿。

酿酒师酒评

调配比例：59% 赤霞珠, 32% 梅洛, 5% 品丽珠, 4% 小维多

2015 年是保格利产区伟大的年份，这个年份注定会被载入史册。这一年所有葡萄品种的品质都非常优秀，赤霞珠尤为突出：酒色深邃、透亮；口感丰富、酒体宏伟大气；单宁柔顺结实；黑莓香气混合烟熏和烘烤的橡木香；整体平衡完美、无懈可击。

阿克赛尔·海因茨 (Axel Heinz)

2015 年生长季天气分析

经历了“不寻常”的 2014 年，2015 年的酿酒过程可谓一帆风顺。尽管这年冬天气温曾短暂的降到零度以下，但总体来说还算和暖；降雨量也如常。芽苞在四月的头几天萌发。是年春季的特点是干燥、阳光充足，这对于植物的生长和 5 月底的花期都非常有利。6 月份开始，气候越发变得干燥炎热，7 月尤其干热，每天最高温度均超过 30 摄氏度。炎热加上少雨，酿酒师们开始担心葡萄生长会因此停止，酒庄被迫提早采收。所幸的是，8 月 10 日左右出现了降雨，充足的水分重新启动了葡萄的生长键。在成熟的最后阶段，天气变得凉爽许多。这种阳光明媚，且凉爽的天气延续整个采收季，工人们得以等待每片葡萄田均达到最佳成熟度时才采摘。葡萄的果香和其他酚类物质都完美成熟。这年采摘始于 8 月 29 日，于 10 月 12 日结束。

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；酒精发酵持续一周左右的时间。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。