



ORNELLAIA

喜鹊山干白葡萄酒 2016 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2016) 托斯卡纳 IGT

奥纳亚酒庄出产的喜鹊山干白葡萄酒将地中海气候热情奔放、又优雅独特的个性表现得淋漓尽致。这款以长相思为主要葡萄品种的干白，既带有成熟水果的芬芳，同时又保留了清爽的酸度；整体结构既强壮又细腻。

酿酒师酒评

80% 长相思 10% 维欧尼耶 10% 维门替诺

“2016 年保格利产区的气候非常适合酿造白葡萄酒：夏季的白天温暖干燥，晚间因为海风的吹拂温度降低，非常凉爽。明显的昼夜温差促进了白葡萄芳香物质的形成，并保留了很好的酸度。这款干白葡萄酒透着明亮的淡黄色；香气以成熟长相思的典型香气为主：葡萄柚、百香果和白桃等。口感圆润饱满，成熟的黄色水果香气、蜂蜜香气与明亮的酸度交织平衡。白花和新鲜杏仁的余味悠长，香气满盈唇齿。”

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

2016 年生长季天气分析

这年的冬季异常温暖，2 月降雨量很大。葡萄株抵住压力，在 3 月的最后一周如期萌芽。

4 月来临，天气回暖。加上之前的大量降雨导致土壤含水量高，植株迅速生长。5 月份气温恢复正常，生长速度略有下降，葡萄株在该月最后一周顺利开花。干燥的气候和充足的阳光，为葡萄坐果奠定了良好的基础。这年夏季少雨，葡萄在成熟的同时也没有吸收过多的水分。8 月的天气依然干旱，往年常见的雷阵雨这一年也缺席了。长相思和维欧尼葡萄的采摘期天气一直晴好。

幸运的是，酒庄的葡萄园非常靠近海边。因此虽然这一年的天气干燥炎热，但潮湿温润的海风起到了非常重要的调节作用。晚间的低温很好的保持住了葡萄的酸度和增加了白葡萄的香气。长相思和维欧尼葡萄都在 8 月的最后一周开始采摘；维门替诺葡萄的采收较晚，在 9 月中旬几场及时雨过后才真正开始采摘。

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。葡萄送抵酒窖后马上冷藏保鲜，以保留葡萄的香气。在经过严格的果串筛选后，所有葡萄串将会连梗放入压榨机中进行轻柔的压榨。压榨的过程至关重要，酿酒师必须保证压榨的力度，同时防止葡萄汁氧化。压榨后的葡萄汁静置 12 小时，让大颗粒的沉渣都能沉到发酵桶的底部。随后澄清的葡萄汁将会被放入不锈钢罐、水泥罐、大木桶或者小型橡木桶中进行发酵。其中在小橡木桶中发酵的葡萄汁占总产量的 50% 左右（其中 23% 为新橡木桶，27% 为旧橡木桶）。发酵的温度始终保持在 22 摄氏度以下。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation.）。随后葡萄酒会经过 6 个月的橡木桶陈年，细酒泥会被保留下来，酒窖工人们会定期做倒桶的工作，以保证酒泥与葡萄酒的充分接触。最后，酿酒师做出最后的调配，轻微过滤，装瓶。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。