



ORNELLAIA

## 喜鹊山干白葡萄酒 2020 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020)

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

69% 长相思, 22% 维门替诺, 5% 维欧尼, 4% 维蒂奇诺

*“2020年喜鹊山白葡萄酒有着典型的稻草黄色，在嗅觉上便带来极佳的享受，柔和的黄杨木与小白花的香气，伴随着白桃、鼠尾草和芳香药草的气息，随着酒入杯中的瞬间全部释放出来。入口后味蕾被优雅的酒体包裹，新鲜的酸度与集中的果味之间十分平衡。活泼充盈的果味经久不散，余味悠长持久。”*

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2021年5月

### 2020 年生长季天气分析

在经历了一个温和多雨的冬季后，3 月份的气温有短暂的下降，最后一周葡萄刚刚发芽的时候，有几个夜晚的气温降到零度以下。幸运的是，新开的嫩芽仍有棉状组织的保护，并未受到霜冻的损害。

春天的大部分时间天气温暖，降雨量正常，确保了葡萄树正常的发育生长，直至 5 月 20 日至 25 日，迎来了花期。6 月中旬有一段密集的降雨期，但随后天气高温干燥，一直到 8 月底都没有雨水。7 月 20 日至 25 日期间，葡萄匀速生长，逐渐成熟。今年长相思葡萄果串的采收在 8 月中旬以前就开始了，直至 8 月 24 日结束。尤为特殊的是，今年维蒂奇诺 (Verdicchio) 和维欧尼 (Viognier) 是在同一时期采收的，这在往年并不常见。维门替诺 (Vermentino) 则静静等待直到 9 月的第二周才被采收。得益于六月份的充足降雨，葡萄并没有经历缺水的压力，因此能很好地表达葡萄品种本身的典型香气，在长相思身上表现的尤为明显。

### 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。在经过长约 12 小时的静置后，不同的葡萄汁会被分别放入橡木桶（占比 50%，其中 25% 为新橡木桶，25% 为旧橡木桶），不锈钢和水泥发酵罐中（不锈钢罐和水泥发酵罐共占 50% 的比例）。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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

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