



ORNELLAIA

奥纳亚2013年份“优雅”(ORNELLAIA 2013 "L'ELEGANZA")

宝格丽特级红葡萄酒DOC

从诞生之日起，孕育出最高品质的美酒一直是奥纳亚的核心理念。奥纳亚是一款由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维多调配而成的佳酿，忠实地再现了这片与自然和谐共生的独特风土。

酿酒师品鉴记录

45%赤霞珠，38%梅洛，10%品丽珠，7%小维多

“2013年份起初的劣势——晚萌芽和晚开花——最终在夏季的温暖和九月的理想采收条件下(当时气温凉爽但阳光充沛)转化为巨大的优势。这样的气候条件使葡萄得以缓慢而完全地成熟，展现出极佳的平衡性和迷人的芳香特质，我们称之为‘优雅’。2013年份的奥纳亚色泽浓郁鲜活，复杂且迷人的香气以纯净明亮的果香为主导，同时不失精致的香料和香脂气息。入口后，丰富多样的果味在结构紧密且纤细的框架中徐徐展开，单宁达到了少见的结实与肉感的和谐，最终以悠长、平衡且清新的余味收尾。”

2013年生长季

继2012年的干旱之后，2013年的冬天变得温和但多雨，这导致葡萄的萌芽期推迟了多达15天。寒冷和雨水还引发了不规律且较长的花期：比平均时间推迟了两周。这导致减产和葡萄果串的发育不均。幸运的是，夏季在六月底如期到来，并且天气干燥，阳光充足，尽管七月和八月有几次高温，但整体条件十分理想。较为缓慢的生长季最终成功逆袭为优势，因为它推迟了葡萄的成熟期，避开了最炎热的时段。八月的暴风雨显著降低了气温，尤其是夜间的温度，这十分有利于芳香物质的表达，当然采收季也比平时来得更晚，采收在9月9日至10月14日之间进行，期间天气晴朗且没有过度高温。

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人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田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或水泥罐中进行，温度始终控制在 26 至 30 摄氏度之间。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行为期 15 天的浸渍。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 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 6 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 12 个月，才正式推出市场。