



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2017年 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017)

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，具有巨大的陈年潜力。

酿酒师酒评

调配比例：54% 梅洛, 26% 赤霞珠, 14% 品丽珠, 6% 小维多

“2017年小奥纳亚红葡萄酒风格优雅细腻。既具有陈年潜力，同时也适合在其年轻的时候享用。这款葡萄酒呈宝石红色，边缘透着明亮的紫色光泽。香气浓郁复杂，带着小红果的清新和香醋的迷人香气，让人不禁联想到地中海特有的灌木类植物气息。入口香气妩媚，口感柔滑，单宁质感精细。回甘带出令人惊喜的清新感。”

欧嘉·芙沙莉 (Olga Fusari) - 酿酒师 - 2019年5月

2017 年生长季天气分析

2017 是有史以来最炎热干燥的年份之一。

2016 年的冬季非常温暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度左右；雨量与往年持平。这仿佛已经预示了即将到来的 2017 年也将会比往年更加炎热。果然，该年的春季萌芽比往年提早了 2 周左右的时间。

3 月开始，葡萄藤已经进入了这一年的生长周期。4 月下旬温度突然下降，减慢了葡萄藤的发育节奏。这一时期的降温也给托斯卡纳很多地区带来了霜冻的危害。所幸的是产区非常靠近地中海，得益于海洋的调节作用，这一地区的温度始终保持在摄氏 0 度以上，刚发芽的葡萄藤并没有遭遇霜冻的侵害。5 月来临，气温迅速升高，葡萄株的开花期一切顺利。但是炎热、干燥的天气导致葡萄藤的发育受到了一定程度的限制。7 月和 8 月几乎无雨，白天的气温也相当高。幸好晚间的低温很好的保持住了葡萄的酸度和香气。这年的采收较往常早：第一批梅洛于 8 月 24 日开始采摘，采收一直持续到 9 月的最后一周。降雨在 9 月中旬来临，除了缓解燥热外，也为晚熟的品种打造了更完美的成熟条件。

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。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。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 25 摄氏度；酒精发酵持续两周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期一周的浸渍。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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师