ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2023 年 (Le Volte dell'Ornellaia 2023)

托斯卡纳IGT

乐福特红葡萄酒能够瞬间让您的味蕾得到享受，它多变而俏皮，讲述了一个关于活力与激情的故事。这款明亮的红葡萄酒让人走进奥纳亚的世界，每一滴酒都能让人体会到我们对品质的不懈追求。

品鉴记录

55%赤霞珠, 40%梅洛, 5%小维多　　酒精度：13,5 % vol

乐福特红葡萄酒2023年份有着深邃的色泽，以成熟的蓝莓和黑莓香气为主导。饱满诱人的风味在酒体与清新感的完美配合下层层展开。持久的尾韵与丝滑的单宁相辅相成，赋予了这款酒柔和而优雅的质感。

2023 年的天气情况

2023年份对宝格利产区来说是一个充满考验却又被大自然眷顾的年份。在生长季的关键时刻，大地展现了她的仁慈与慷慨，为这一年份保驾护航。 冬季温和，气温偏高，伴随着适度的降雨，促使葡萄藤提早苏醒。而春季的丰沛雨水，为即将到来的夏季储备了宝贵的水分，但同时也要求更为细致和繁忙的葡萄园管理工作。随着夏季的到来，温度逐步攀升，虽炎热却未至极端，期间恰到好处的降雨缓解了葡萄园里的水分压力。这样的天气条件使葡萄果粒得以逐步、稳定地成熟，并逐步凝聚深邃的风味与浓郁的质感。8月底的降雨和9月的凉爽夜晚促进了复杂的芳香物质的发展，同时保留了珍贵的酸度，最终酝酿出一款在力量与优雅之间达到完美平衡的佳酿。

酿造与陈化

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。酒精发酵和其后的苹果酸乳酸发酵都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

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