



2016 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2016)

托斯卡纳 IGT – 晚收

奥纳亚酒庄出产的奥纳斯甜白葡萄酒是庄园的特别产品。这款甜白葡萄酒由晚收的小满胜(Petit Manseng)酿制而成，每年产量极少。

出产这款佳酿的小满胜葡萄产自帕尔梅塔 (Palmetta) 这块葡萄园内。奥纳斯的命名灵感来自拉丁文的桤树 (Manna Ash 或 Flowering Ash)，意大利文是 Orniello，奥纳亚酒庄的名字亦来源于此。桤树生长在地中海沿岸，其汁液在圣经中作为甜味剂使用，此一典故与甜酒恰好相符，故为这款甜白取名为奥纳斯。

酿酒师酒评

调配比例: 100% 小满胜(Petit Manseng)

酒精度: 14% 残糖含量 109 克/升, 总酸度: 5.9 克/升

“促使我们酿造这款奥纳斯甜白葡萄酒的灵感来源于我们对这片土地的热情，保格利产区的秋天大多晴朗干燥，带点微风，非常适合晚收葡萄的栽种。

2016 年的奥纳斯甜白葡萄酒透着其典型的深金黄色，闻起来是浓郁的杏仁甜酒和新鲜杏仁的味道，混合着甜美的热带水果气息。入口后，浓郁、丝滑的酒体包围口腔，甜美的果香和活泼的酸度完美的平衡融合在一起。”

欧嘉·傅莎莉 (Olga Fusari) - 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了席。酷热的天气一直持续到采收的前期；幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气；酚类物质和糖分的成熟都在稳步发展，同时酸度并没有大量下降。

酿造与陈化

采收后的葡萄串运送到酒窖后，每批分开单独压榨。压榨后所有的葡萄汁均会静置一夜，让大颗粒的沉淀物自然沉底。之后葡萄汁放入全新的橡木桶中进行发酵。发酵温度始终控制在 22 摄氏度以下。当酒精度和剩余的糖分达到标准后，发酵终止。这款葡萄酒不经过苹果酸乳酸发酵 (malolactic fermentation)。葡萄酒在经过换桶澄清后，在恒温恒湿的酒窖中熟成 12 个月。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 1 年，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 (Axel Heinz) - 庄园总监兼酿酒师