



ORNELLAIA

奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2016 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2016) 托斯卡纳 IGT

每个年份的葡萄酒皆蕴藏其独特的个性。酿酒师将这些细微的差异演绎在“变幻”系列干红葡萄酒的调配中。这款葡萄酒只为酒庄的访客订制，唯有在奥纳亚酒庄内才能品尝到这款独特的佳酿。

酿酒师酒评

调配比例：72% 梅洛, 13% 赤霞珠, 9% 小维多, 6% 品丽珠

2016 年与 2015 年一样，是保格利产区的伟大年份。这一年所有葡萄品种的品质都非常优秀。与 2015 年不同，这一年的梅洛尤为出色。2016 年份的“变幻”系列红葡萄酒正是以梅洛葡萄为主导。这款酒透着宝石红的光泽；香气以成熟的红果为主，带着淡淡的香草气息。口感丰满、柔顺；酸度明亮；整体结构优雅细腻。

欧嘉·芙沙莉 (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席了。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。8 月 24 日，酒庄开始采收树龄较小的梅洛葡萄。9 月中旬的几场及时雨，使得收获近乎完美。几场阵雨过后，阳光明媚，温度适中，土壤含水充足，待收的葡萄完美成熟。10 月 12 日，酒庄完成最后一批赤霞珠和小维尔多的采收，采摘季正式结束。

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。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 26-30 度之间；酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期 10 至 15 天的浸渍。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