



ORNELLAIA

喜鹊山干白葡萄酒 2024 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2024)

托斯卡纳 IGT

凝望着地中海，喜鹊山白葡萄酒是奥纳亚个性的完美诠释，它清新自然的气质如微风一般细腻，却又不失华丽和自信。

品鉴记录

55%长相思, 40%维蒙蒂诺, 3%赛美蓉, 2%维欧尼 酒精度: 13,5% vol

酒液呈深邃而充满活力的金黄色。香气馥郁奔放，绽放着芒果、野花与杏仁的气息。入口柔顺细腻，丰富的果香与清新的酸度带来愉悦的节奏感。尾韵悠长，伴随着金合欢与玫瑰花瓣的优雅香气在口中绽放，留下持久而动人的余韵。

2024年的天气情况

2024 年是一个早熟但充满潜力的年份。生长季开始得相当早，年初温和多雨的气候为葡萄园提供了充足的水分保障。随后数月间，丰沛的降雨继续滋养葡萄藤的生长，也让葡萄园的管理更具挑战，需要极高的细心与耐心。六月底开始，天气逐渐变得晴朗而温暖，形成完美的成熟条件。在七月底进入转色期时的这个适当的时机，葡萄藤的生长逐渐放缓，这一阶段对果实的浓缩与香气的形成至关重要。炎热干燥的气候在八月中旬被局部雷雨打断，不同葡萄园降雨量各异，却也让葡萄得以在理想的条件下顺利成熟。自九月初起，晴朗、凉爽与偶尔的雨天交替出现，贯穿整个采收期，在不影响果实健康的情况下，自然地平衡了浆果的浓度。总体而言，2024 年份展现出良好的平衡感与活力，具备怡人的清新度，有望酿出优雅且香气浓郁的葡萄酒。

酿造与陈化

清晨，手工采收的葡萄被小心装入15公斤的小箱中运至酒庄，并在抵达后立即降温，以完整保留其芳香物质。经过严格筛选后，整串葡萄被置于缓慢而渐进的轻柔压榨过程中，整个操作始终以避免氧化为首要原则。随后，葡萄汁经过 24 小时的静置澄清，不同批次的酒液被分别转入橡木桶（25% 新桶、25% 旧桶）、不锈钢罐与水泥罐，以及陶罐（Amphora）和 Wine Globe（合计占50%）中进行发酵。发酵温度始终控制在 20°C 以下，且不进行苹果酸乳酸发酵。

随后进行 8 个月的酒泥陈酿，其间定期搅桶。装瓶前进行轻度澄清，之后酒液继续在瓶中静置 8 个月，方正式推出市场。