



ORNELLAIA

奥纳亚白葡萄酒 2019 (ORNELLAIA BIANCO 2019)

- 托斯卡纳 IGT 白葡萄酒

酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。

奥纳亚白葡萄酒主要由来自三块不同葡萄田的长相思葡萄混酿而成，而奥纳亚的独特个性也被它们展现的淋漓尽致。

酿酒师品鉴记录

81%长相思，19%维欧尼

"奥纳亚白葡萄酒 2019"，这款酒泛着深稻草黄色与些许绿色调的光泽，拥有丰富而多变的气味：鼠尾草、百里香和草药植物的香气突出，伴随着而来的热带水果的异国情调。微妙的香草味点缀其中，使其香气更加浓郁。

品尝这款酒，你会发现它的酒体饱满，如天鹅绒般细密的铺在口齿之间。很长的余韵中你能感受到咸鲜感与蕴含风土特色的矿物感。

欧嘉·傅莎莉-酿酒师-2021 年 10 月

2019 年生长季节

与大多数年份相比，2019 年的特点是气候变化很大，寒冷多雨与干旱高温等极端天气交替出现。在经历过一个正常的冬季之后，4 月的第一周葡萄开始抽芽。整个 4 月和 5 月的寒冷多雨天气大大减缓了葡萄树的生长，导致开花期比平均水平推迟了 10 天。6 月，炎热干旱的天气突袭而至，在月底甚至达到了 37°C 的温度峰值。好在整个夏季炎热且阳光充沛，温度比平均水平还高出 2°C，并且连续 45 天没有下雨。漫长的干旱期被 7 月最后一周的两天雨水所打断，使温度恢复到季节性标准，具备了葡萄成熟的理想条件。长相思葡萄的采摘工作从 8 月 19 日开始一直持续到 9 月初，而维欧尼葡萄则于 8 月的最后几天采摘完毕。

酿造和陈酿

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。葡萄送抵酒窖后马上冷藏保鲜，以保留葡萄的香气。在经过严格的果串筛选后，所有葡萄串将会连梗放入压榨机中进行轻柔的压榨，同时防止葡萄汁氧化。经过大约 24 小时的静态澄清后，澄清的葡萄汁将会被放入小橡木桶中进行发酵。其中有 30% 为全新桶，70% 为旧橡木桶。发酵的温度始终保持在 22 摄氏度以下。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵。我们将温度严格控制在 22 度以下，并注意避免苹果酸发酵的



ORNELLAIA

产生。带酒泥陈酿的过程持续的 10 个月中，我们会定期进行搅桶，之后放入不锈钢罐中继续静置两个月。

之后，酿酒师将不同批次的酒进行最后的混合与调配，轻微过滤后装瓶。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