



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2015 年 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2015)

保格利 DOC

小奥纳亚是奥纳亚酒庄的副牌酒，选用的葡萄主要来自庄园中较年轻的葡萄藤。酿酒师与酒农对其倾注的心血绝不亚于正牌。这款佳酿由梅洛、赤霞珠、品丽珠和小维尔多混酿而成。作为奥纳亚的副牌酒，小奥纳亚承袭了奥纳亚的风格：果香丰富浓郁，酒体圆润复杂，同时又多了一丝轻盈活泼的独特韵味。

酿酒师酒评

调配比例：64% 梅洛 17% 赤霞珠 10% 品丽珠 9% 小维多

“2015 年小奥纳亚红葡萄酒完美诠释了超凡年份佳酿的特性：葡萄的成熟度、葡萄酒的结构感、质地等元素平衡且愉悦。这款葡萄酒的色泽鲜艳却不老成；清晰迷人的熟果香气，细微的辛香和烘烤香徐徐飘入鼻腔。口感圆润丝滑、细致平衡；果香饱满浓郁；余韵丰盈、酸味清新。”

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

2015 年生长季天气分析

经历了“不寻常”的 2014 年，2015 年的酿酒过程可谓一帆风顺。尽管这年冬天气温曾短暂的降到零度以下，但总体来说还算和暖；降雨量也如常。芽苞在四月的头几天萌发。是年春季的特点是干燥、阳光充足，这对于植物的生长和 5 月底的花期都非常有利。6 月份开始，气候越发变得干燥炎热，7 月尤其干热，每天最高温度均超过 30 摄氏度。炎热加上少雨，酿酒师们开始担心葡萄生长会因此停止，酒庄被迫提早采收。所幸的是，8 月 10 日左右出现了降雨，充足的水分重新启动了葡萄的生长。在成熟的最后阶段，天气变得凉爽许多。这种阳光明媚且凉爽的天气延续整个采收季，工人们得以等待每片葡萄田均达到最佳成熟度时才采摘。葡萄的果香和其他酚类物质都完美成熟。这年采摘始于 8 月 29 日，于 10 月 12 日结束。

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；酒精发酵持续两周左右的时间。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。