



ORNELLAIA

2023年奥纳亚白葡萄酒 (ORNELLAIA BIANCO 2023)

宝格利白葡萄酒法定产区

奥纳亚白葡萄酒是与奥纳亚的旗舰酒款一起酿造的，它将庄园风土的精髓转化为对保格利的阳光和大海的轻盈诠释。为了保持紧致和优雅的复杂性，葡萄园的地块间精妙的保持着平衡，直到葡萄收获的时刻。

品鉴记录

100% 长相思

酒精度：13% vol.

奥纳亚白葡萄酒 2023 年份呈现明亮的淡金色，闪烁着微微的绿色光泽。香气层次丰富，交织着异国水果、葡萄柚皮与桃花的芬芳，并隐约透出烘烤榛果的气息。口感丰满而圆润，细腻的酒体包裹着紧致的酸度与一抹咸香，使结构更加立体平衡。悠长的尾韵中矿物感萦绕，让人回味无穷。

2023 年的天气情况

2023 年份对宝格利产区来说是一个充满考验却又被大自然眷顾的年份。在生长季的关键时刻，大地展现了她的仁慈与慷慨，为这一年份保驾护航。冬季温和，气温偏高，伴随着适度的降雨，促使葡萄藤提早苏醒。而春季的丰沛雨水，为即将到来的夏季储备了宝贵的水分，但同时也要求更为细致和繁忙的葡萄园管理工作。随着夏季的到来，温度逐步攀升，虽炎热却未至极端，期间恰到好处的降雨缓解了葡萄园里的水分压力。这样的天气条件使葡萄果粒得以逐步、稳定地成熟，并逐步凝聚深邃的风味与浓郁的质感。8月底的降雨和9月的凉爽夜晚促进了复杂的芳香物质的发展，同时保留了珍贵的酸度，最终酝酿出一款在力量与优雅之间达到平衡的佳酿。

酿造与陈化

清晨，手工采收的葡萄被小心装入 15 公斤的小筐中运至酒庄，并在到达的第一时间迅速降温，以求最大程度保留其芳香潜力。经细致筛选后，整串葡萄以缓慢而轻柔的方式压榨，整个过程都以防止氧化为首要原则。葡萄汁经过约24小时的静置澄清后，全部转入橡木桶中进行酒精发酵，其中新桶占 30%，旧桶占 70%，发酵温度始终保持在 20°C 以下。除了常见的 225 升小橡木桶外，还使用了 320 升与 600 升的大桶，以及雪茄形橡木桶。酒泥陈酿时间长达 10 个月，期间苹果酸乳酸发酵并不启动，并定期进行搅桶。装瓶前，先将不同批次的酒液进行调配，并作轻度澄清。最终，葡萄酒在瓶中继续熟成 20 个月后，方才正式上市。