



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2023 (Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2023)

保格利 DOC

在同样的天空下，用同样的品种和同样的理念来酿造，小奥纳亚红葡萄酒是一款值得骄傲的副牌酒，它有能力诠释酒庄旗舰款的个性。这两款酒展现了它们各自的特别之处。品鉴小奥纳亚红葡萄酒的乐趣随着时间的推移而变化，你能在年轻的活力中逐渐感受成熟的魅力。

品鉴笔记

44% 梅洛, 37% 赤霞珠, 11% 品丽珠, 8% 小维多

酒精度: 14.5% vol.

小奥纳亚 2023 年份呈现深邃的红宝石色泽，带有微微的紫色光晕，突显出酒的年轻活力与集中度。成熟的森林果实与樱桃香气清晰可辨，引人入胜，其间交织着若有若无的香料气息，正是葡萄充分成熟的体现。入口时，打磨细腻的单宁在味蕾上缓缓浮现，饱满而匀称的酒体与明快的清新感之间形成巧妙的平衡。力量与流畅感和谐共舞，赋予这款酒易饮且迷人的个性。陈年潜力在线，但此刻亦已适饮。

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完美平衡的佳酿。

酿造和陈酿

手工采收后的葡萄放置在承重 15 公斤规格的筐子中。葡萄串在去梗前后均要在分拣台上进行两次手工筛选，最后进行轻柔压榨。除了手工拣选，我们于 2016 年引进了光学筛选仪以进一步提高葡萄筛选的质量。每个葡萄品种和地块都是分别单独酿造的。酒精发酵部分在不锈钢罐中进行，还有一部分在水泥罐中进行，共持续两周的时间，温度维持在 22-28°C 之间，紧接着是 10-15 天的浸渍。苹果酸乳酸发酵则在不锈钢罐中进行，随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中陈酿（25% 为新橡木桶，75% 为使用过一次的旧橡木桶），在奥纳亚恒温恒湿的酒窖中陈酿 15 个月的时间。前 12 个月的桶中陈酿后，酿酒师对葡萄酒进行调配，再重新置入橡木桶中继续陈酿 3 个月。最后，葡萄酒还需经历 6 个月的瓶陈后，再推向市场。