



ORNELLAIA

2016年奥纳亚白葡萄酒 (ORNELLAIA BIANCO 2016)

托斯卡纳 IGT

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3个单一园的长相思葡萄混酿而成。每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现当年的气候特征和酿酒师的细致工艺。

酿酒师酒评

100% 长相思

“2016年奥纳亚白葡萄酒呈现了保格利产区的卓越风土和伟大年份的气候特性：灿烂的阳光·适宜的温度·干燥的夏季让葡萄的成熟度和香气浓郁度达到理想的水平·几场及时雨恰到好处地滋润了葡萄田·解除了葡萄缺水的压力·几近完美的气候条件造就了2016年奥纳白葡萄酒的风格：金黄通透的颜色；闻起来是完美成熟的柑橘类果香和浓郁的矿物感；入口后·饱满有力的酒体瞬间充斥口腔·爽脆的果香和酸度让这款酒更有立体感·回甘平衡清爽。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2018年3月

2016年生长季天气分析

这年的冬季异常温暖，2月降雨量很大。葡萄株抵住压力，在3月的最后一周如期萌芽。

4月来临，天气回暖。加上之前的大量降雨导致土壤含水量高，植株迅速生长。5月份气温恢复正常，生长速度略有下降，葡萄株在该月最后一周顺利开花。干燥的气候和充足的阳光，为葡萄坐果奠定了良好的基础。这年夏季少雨，葡萄在成熟的同时也没有吸收过多的水分。8月的天气依然干旱，往年常见的雷阵雨这一年也缺席了。长相思和维欧尼葡萄的采摘期天气一直晴好。

幸运的是，酒庄的葡萄园非常靠近海边。因此虽然这一年的天气干燥炎热，但潮湿温润的海风起到了非常重要的调节作用。晚间的低温很好的保持住了葡萄的酸度和增加了白葡萄的香气。长相思葡萄在8月的最后一周开始采摘。

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。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。压榨的过程至关重要，酿酒师必须保证压榨的力度，同时防止葡萄汁氧化。压榨后的葡萄汁静置24小时，让大颗粒的沉渣沉置到底部。随后澄清的葡萄汁将会被放入小橡木桶中进行发酵。橡木桶的新旧比例为30%：70%。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（malolactic fermentation）。葡萄酒在发酵完成后会经过12个月的橡木桶陈年。细酒泥被保留，酒窖工人们会定期做倒桶的工作，以保证酒泥与葡萄酒的充分接触。橡木桶陈年后，所有葡萄酒会被放入不锈钢罐中静置3个月。之后，酿酒师做出最后的调配，轻微过滤，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 - 庄园总监兼酿酒师

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - 57022 - Bolgheri Castagnetto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com