



小奥纳亚红葡萄酒 2020 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020)

保格利 DOC

倾注了与奥纳亚同样的热情以及对细节的专注，小奥纳亚红葡萄酒是当之无愧的“奥纳亚副牌酒”。这款酒由梅洛、赤霞珠、品丽珠和小维多混酿，将复杂的口感与愉悦易饮的特点相结合，同时拥有极好的陈年潜力。

酿酒师品鉴记录

44%梅洛，30%赤霞珠，13%品丽珠，13%小维多

酒精度：14.5% vol.

“小奥纳亚红葡萄酒 2020 拥有深邃的红宝石色，紫色的光泽时而闪烁，香气四溢，充满了成熟红色水果的新鲜果香。这款酒口感圆润，柔顺如丝，但同时酒体饱满、厚实，在结构性、饱和度和优雅度之间展现出完美的平衡。”

欧嘉·芙沙莉(Olga Fusari)- 酿酒师 – 2022 年 4 月

2020 年的天气情况

经过了一个潮湿、温和的冬天，气温在 3 月份瞬间下降，就在该月最后一周葡萄开始发芽时，有几个晚上的气温甚至降到了 0°C 以下。好在新长出的萌芽因为受到绒毛组织的保护，有效防止了霜冻有可能带来的损害。接下来的春天里，天气温暖，降雨量正常，确保了枝叶的正常生长，直到 5 月 20 日至 25 日之间，葡萄树迎来了花期。6 月中旬的大雨过后是一段非常长的干旱期，基本没有降雨，高温天气一直持续到 8 月底。葡萄于 7 月 20 日至 25 日期间进入转色期，充足的阳光促进了葡萄的逐渐成熟。

雨水在 8 月底到来，导致气温大幅下降，夜间温度低至 13°C，为梅洛葡萄的成熟创造了理想的条件。为了保持最大的新鲜度和果味，我们在两周内就完成了梅洛葡萄的采收，正好避开了突然来袭并持续了一周的热浪，其间温度最高达到 37 度，使所有尚待采摘的葡萄含糖量飙升。这使得我们早在 9 月 17 日就开始从年轻的葡萄树上采摘品丽珠和赤霞珠。

在 9 月底，雨过天晴，天气终于恢复正常，葡萄吸收的水分使其内部潜在酒精含量回归到正常值，这帮助我们在 10 月 3 日最终完成赤霞珠和小维多的采收。

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。

阿克塞尔·海因茨 (Axel Heinz) – 庄园总经理

Ornellaia S.r.l.

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