



ORNELLAIA

奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2018 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2018) 托斯卡纳 IGT

每个葡萄品种在不同年份都有着不一样的表达，“葡萄合唱团”每年都给我们演奏着不一样的“交响乐”。红之变幻干红葡萄酒将大自然赞美不同年份的美妙“旋律”幻化成美酒，只有到访庄园的访客们才有机会品尝，是他们的专属“瓶中私人音乐会”。

酿酒师品鉴记录

42%梅洛、32%赤霞珠、14%品丽珠、12%小维多

酒精度：14% vol

2018 年梅洛的品质极佳，以令人目眩神迷的表现脱颖而出，为奥纳亚红之变幻的混酿带来了柔顺丝滑的口感。这款酒散发着红果的果香，伴随着优雅香草，还有烟草和细微的胡椒香气，准确的表达了这一年份由于夜晚凉爽因此果香平衡的特点，并使得整款酒的香气更为丰富立体。丝滑、圆润的单宁确保了此次令人陶醉的品鉴体验。

2018 年生长季天气分析

连续几年温暖的冬季，让人们几乎忘记了保格利冬天应有的样子。幸好 2018 年的冬季终于回归正常轨道，持续的低温天气（0 摄氏度以下）让葡萄藤可以进入休眠状态。2018 年的春天是有史以来雨水最充沛的一年，4 月的平均降雨量是往年的三倍，平均温度也前所未有的高。虽然这一年的葡萄萌芽时间稍迟，但是温暖湿润的天气让芽孢迅速生长，最终开花期提早了将近一周左右的时间。整个五月和六月的大部分时候降雨也比往年多。七月来临，天气终于转晴，保格利回归温暖、干燥。葡萄在七月的 22 号至 25 号进入转色期。这年的八月跟 2017 年的八月一样炎热，但是稍微湿润一些。葡萄的糖分累积缓慢进行，酸度保持的非常好，葡萄的颗粒也因为吸收了足够的水分而非常饱满。九月的天气持续和暖，晚间的低温让葡萄的香气和酸度都得到很好的保持。红葡萄从八月 31 日开始正式进入采摘期，最先收获的是梅洛葡萄。采收在十月 8 日正式结束。

酿造与陈化

经过手工采收的葡萄统一盛放在 15 公斤的小箱子中。葡萄在去梗之前先要在筛选台上进行了两道筛选，然后轻柔地破皮。每个葡萄品种和每块葡萄田的葡萄全部单独酿造。酒精发酵在 25 度以下的不锈钢发酵罐中完成，用时一周时间；随后进行了约 10-15 天的浸渍萃取。苹果酸乳酸发酵在不锈钢罐中开始，并在装入橡木桶前完成（25%全新桶，75%一年桶）。盛满葡萄酒的橡木桶在奥纳亚的恒温酒窖中总共陈酿了 15 个月。前 12 个月的陈酿过后，先进行混酿，然后再将混酿好的葡萄酒重新装入橡木桶继续陈酿 3 个月。最后还要在瓶中完成最后 6 个月的瓶陈时间方可上市。