



ORNELLAIA

## 2022年奥纳亚白葡萄酒 (ORNELLAIA BIANCO 2022)

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：13,5% vol.

*这款酒复杂而内敛，散发着成熟的桃子、芒果香气，优雅的杏花和烤面包的细腻香气相伴左右。醇厚诱人的风味与丰润的酒体相得益彰，带来饱满圆润的口感。各个部分之间的完美和谐让这款酒平衡有加，鲜美愉悦的收尾与持久的回味相映成趣，让人回味无穷。*

### 2022 年的天气情况

典型的冬季天气拉开了宝格利 2022 年份的序幕，气温接近季节平均水平，随后到来的春季同样凉爽干燥。这些因素使得葡萄藤发芽的时间比以往晚了一些。从五月开始，干旱天气在整个产区持续了大约 75 天，给葡萄的生长阶段带来了艰巨的考验。葡萄藤在生长、开花和转色期间都承受着明显的水分压力，因此年份产量较低。

幸运的是，在经历各种复杂的天气状况后，典型的夏季风暴带来了降雨，释放了葡萄树的活力，重新激活了葡萄藤的生长机制，使得葡萄果粒得以继续成熟。随后的九月，天气转好，降雨逐渐消散，天气的转变，尤其是这段时间夜间的低温十分有利于糖分、香气和单宁的累积。葡萄的采收在极佳的天气条件下进行，这使我们能够为每个葡萄园和葡萄品种选择了最佳的收获日期。

白葡萄品种的采收于 8 月 16 日开始，由长相思葡萄率先拉开采收季的序幕。

### 酿造与陈化

清晨，手工采收后的葡萄放置在承重15 公斤规格的筐中，并在到达酒窖时放在一边冷却保鲜，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，同时防止葡萄汁氧化。经过大约24小时的静态澄清后，澄清的葡萄汁将会被放入小橡木桶中进行发酵，其中有25% 是全新桶，75% 是使用过的旧橡木桶。发酵的温度始终保持在22摄氏度以下。除了 225 升的橡木桶外，我们还使用了 320 升和 600 升的酒桶和雪茄形橡木桶。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵。带酒泥陈酿的过程持续的10个月中，我们会定期进行搅桶，之后放入不锈钢罐中继续静置两个月。之后，酿酒师将不同批次的酒进行最后的混合与调配，轻微过滤后装瓶。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化6个月，才正式推出市场。