



ORNELLAIA

2022 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022)

托斯卡纳 IGT – 晚收

"奥娜斯"是 Orniello 的拉丁文名称。奥纳亚庄园正是以这种古老的地中海植物而命名的，同时它也是奥纳斯甜酒名字的灵感来源。奥娜斯甜白葡萄酒是由一个小葡萄园里种植的晚收葡萄酿造的。时间、经历和冥想。

酿酒师酒评

100% 小满胜

酒精度：14 % vol. 残糖：130g/L

奥纳斯甜白葡萄酒的灵感来源于我们对土地的热爱，以及对发掘其潜力，酿造出顶级甜酒的渴望，这得益于宝格利地区温和清爽的秋季气候条件。2022 年份的奥纳斯甜白展现出优雅的金黄色泽，香气复杂迷人，金合欢蜜、桃子、榅桲果酱和焦糖的香气层层绽放。口感浓郁丝滑，酸度与糖分之间平衡得恰到好处，尾韵甜美可口，并带有独特的清新感，贯穿整个品鉴过程，令人回味无穷。

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，经典的夏季风暴带来了久违的雨水，拯救了整个局势，重新激活了葡萄的生理生长过程，让葡萄得以成熟。降雨在九月份逐渐减少，此时较低的夜间温度为糖分、香气和单宁的积累创造了完美的条件。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。

酿造与陈化

采收后的葡萄串运送到酒窖后，每批分开单独压榨。压榨后所有的葡萄汁均会静置一夜，让大颗粒的沉淀物自然沉底。之后葡萄汁放入全新的橡木桶中进行发酵。发酵温度始终控制在 22 摄氏度以下。当酒精度和剩余的糖分达到标准后，发酵终止。这款葡萄酒不经过苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）。

葡萄酒在经过换桶澄清后，在恒温恒湿的酒窖中熟成12个月。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化1年，才正式推出市场。