



ORNELLAIA

2020年奥 白葡萄酒 (ORNELLAIA BIANCO 2020)

托斯卡纳 IGT 白葡萄酒

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。

酿酒师酒评

100%长相思

酒精度：13% vol.

“奥纳亚白葡萄酒 2020 年份在玻璃杯中呈现深稻草黄色，散发出黄色水果、白色花香和香草的香气。每喝一口都令人兴奋，有一种和谐而复杂的感觉。口感清爽，并带有温和的奶油味，是一次诱人、愉快且持久的品尝体验。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2022 年 3 月

2020 年生长季天气分析

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。

采收于 8 月 13 日开始，于 8 月 24 日结束。由于 6 月充沛的降雨，葡萄没有经受明显的缺水压力，加上提早采摘，带来了标志性的长相思香气。

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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监