



奥纳斯甜白葡萄酒 2014年 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2014)

托斯卡纳 IGT

奥纳亚酒庄出产的奥娜斯甜白葡萄酒是庄园的特别产品。这款甜白葡萄酒由晚收的小满胜 (Petit Manseng) 酿制而成，每年产量极少。

出产这款佳酿的小满胜葡萄产自帕尔梅塔 (Palmetta) 这块葡萄园内。奥娜斯的命名灵感来自拉丁文的桤树 (Manna Ash 或 Flowering Ash)，意大利文是 Orniello，奥纳亚酒庄的名字亦来源于此。桤树生长在地中海沿岸，其汁液在圣经中作为甜味剂使用，此一典故与甜酒恰好相符，故为这款甜白取名为奥纳斯。

酿酒师酒评

调配比例：100% 小满胜 (Petit Manseng)

酒精度：13.5% 残糖含量 115 克/升，总酸度：7.5 克/升

“促使我们酿造这款奥娜斯甜白葡萄酒的灵感来源于我们对这片土地的热情，保格利产区的秋天大多晴朗干燥，带点微风，非常适合晚收葡萄的栽种。2014 年的奥纳斯颜色金黄、通透，带一点微铜色。入鼻是杏脯、陈皮和焦糖的香气；入口后，杏桃、甜烟草、烘烤和焦糖的香气互相融合交错；甜美的口感与清新的酸度平衡得恰到好处。这是一款虽浓郁甜美，却不厚重的佳酿。

阿克塞尔·海因茨 (Axel Heinz)

2014 年生长季天气分析

2014 年是奥纳亚酒庄酿酒史上最不平凡的一年：温暖多雨的冬季过后，是相对干燥的暖春。7 月的天气相对稳定，但 8 月却非常湿冷。红葡萄品种的生长和成熟受到很大的挑战。相对凉爽、湿润的天气对白葡萄酒的香气累积和酸度保持起到一定积极的作用。9 月开始，天气重新转为干燥晴朗；入夜后气温很低。小满胜葡萄的糖分和酸度平衡得恰好。这年的采收从 9 月 17 日开始，共分成了 3 个采收阶段，采收于 9 月 28 日正式完成。

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。