



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2016年 (LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2016) 保格利 DOC

小奥纳亚是奥纳亚酒庄的副牌酒，选用的葡萄主要来自庄园中较年轻的葡萄藤。酿酒师与酒农对其倾注的心血绝不亚于正牌。这款佳酿由梅洛、赤霞珠、品丽珠和小维尔多混酿而成。作为奥纳亚的副牌酒，小奥纳亚既承袭了奥纳亚的风格：果香丰富浓郁，酒体圆润复杂；同时又多了一丝轻盈、活泼的独特韵味。

酿酒师酒评

调配比例：44% 梅洛, 26% 赤霞珠, 18% 小维多, 12% 品丽珠

“2016 年小奥纳亚红葡萄酒再次呈现了保格利产区的卓越风土和伟大年份的气候特性。其成色深邃，入鼻先是浓郁的果香，随后而来的是一丝诱人的辛香料气息。口感饱满圆润，果香奔放，单宁丝滑柔顺。这款葡萄酒既适合年轻的时候饮用，同时也具有极佳的陈年潜力。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师 - 2018 年 5 月

2016 年生长季天气分析

这年的冬季异常温暖，2月降雨量很大。葡萄株抵住压力，在3月的最后一周如期萌芽。4月来临，天气回暖。加上之前的大量降雨导致土壤含水量高，植株迅速生长。5月份气温恢复正常，生长速度略有下降，葡萄株在该月最后一周顺利开花。干燥的气候和充足的阳光，为葡萄坐果奠定了良好的基础。这年夏季少雨，葡萄在成熟的同时也没有吸收过多的水分。8月的天气依然干旱，往年常见的雷阵雨这一年也缺了席。酷热的天气一直持续到采收的前期；幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气；酚类物质和糖分的成熟都在稳步发展，同时酸度并没有大量下降。8月24日，酒庄开始采收树龄较小的梅洛葡萄。9月中旬的几场及时雨，使得收获近乎完美。几场阵雨过后，阳光明媚，温度适中，土壤含水充足，待收的葡萄完美成熟。10月12日，酒庄完成最后一批赤霞珠和小维尔多的采收，采摘季正式结束。

酿造与陈化

所有的葡萄均为人工采摘。

采收后的葡萄串被分别置于承重15公斤的篮子中，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的筛选。来自不同葡萄田、或不同葡萄品种的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。发酵在恒温不锈钢罐中进行，发酵温度始终控制在26-30度之间；酒精发酵持续两周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期10至15天的浸渍。苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）也在不锈钢发酵罐中进行。随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中熟成。橡木桶的新旧桶比例为25%：75%。在恒温恒湿的酒窖中熟成12个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成3个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化6个月，才正式推出市场。