



ORNELLAIA

2019 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2019)

托斯卡纳 IGT – 晚收

奥纳亚酒庄出产的奥纳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。奥纳斯的命名灵感来自拉丁文的柃树 (Manna Ash 或 Flowering Ash)，意大利文是 Orniello，奥纳亚酒庄的名字亦来源于此。柃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

100% 小满胜

酒精度：13.5 度 残糖：113 克/升 总酸度：5.9 克/升

“奥纳斯甜白葡萄酒的创作灵感源于对我们这片土地的热情以及对酿造伟大甜白葡萄酒的探索欲，当然这也得益于保格利产区秋季宁静温和、微风徐徐的气候条件。

2019 年份的奥纳斯甜白葡萄酒拥有经典的明亮金黄色，香气浓郁且极为复杂，随着时间的推移不断变化，每一次靠近都会带来新的惊喜。橙皮之类的柑橘香气伴随着经典的杏干、Amaretto 利口酒芳香、以及星星点点的桂皮和香草辛香。品鉴过程中，这款酒展现出极佳的酸甜平衡，以及一股持久且充满活力的收尾，毫无厚重感。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师

2019 年生长季天气分析

2019 年份非常独特，气候像过山车一样非常多变，寒冷多雨与与高温干燥交替出现。在一个正常的冬天过后，葡萄于 4 月的第一周开始萌芽。4 月和 5 月寒冷多雨的天气显著减缓了葡萄的生长，导致花期比同期推迟了 10 天左右。6 月份突然出现了非常炎热、少雨的天气，月底气温最高达到了 37°C。整个夏季天气温暖，阳光充足，气温比平均水平要高出 2°C，连续 45 天没有下雨。漫长的干旱被 7 月最后一周的两场降雨所中断，气温回归到季节正常水平，为葡萄成熟提供了理想的条件。

小满胜葡萄的采收从 10 月中旬开始，持续了一整个月的时间，我们进行了三轮采收，每次只挑选葡萄串中处于完美风干状态的果粒。



ORNELLAIA

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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监