



ORNELLAIA

奥纳亚2008年份“能量” (ORNELLAIA 2008 "L'ENERGIA")

宝格利特级红葡萄酒DOC

从诞生之日起，孕育出最高品质的美酒一直是奥纳亚的核心理念。奥纳亚是一款由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维多调配而成的佳酿，忠实地再现了这片与自然和谐共生的独特风土。

酿酒师品鉴记录

54%赤霞珠，27%梅洛，16%品丽珠，3%小维多

“2008年的奥纳亚堪称宝格利风土最经典的表达之一。这款酒诞生于一个虽低产但高浓度的采收季，其风格既融入了9月上旬葡萄达到完美成熟时的丰盈，又捕捉到了9月中旬至10月间凉爽微风所带来的清新活力。颜色浓烈而深邃，酒香丰富而饱满，成熟的果香令人陶醉，伴随着经典的香脂和烟草气息，隐约中还散发着地中海草本植物的芬芳。口感深邃，结构复杂而紧致，单宁强劲却细腻如丝，优雅而精致，所有这些特质赋予了2008年份的奥纳亚令人印象深刻的稳固感。这是一个极具陈年潜力的年份。”

2008年生长季

凉爽多雨的春天是这一年的标志，葡萄的萌芽如常进行。然而，开花期间的降雨影响了葡萄的座果，导致葡萄产量下降。夏季则迎来了高温天气，且几乎没有降雨，这种情况一直持续到九月上旬。这为良好的转色和达到理想的成熟度提供了有利条件，因为夜晚的凉爽有助于香气和颜色的累积，而白天的阳光则进一步集中了果实中的风味物质，使得梅洛和品丽珠的葡萄果粒展现出惊人的深度。九月迎来了凉爽的北方特拉蒙塔纳风，气温有所下降。这段阳光充足，且微风徐徐的凉爽时期对晚熟葡萄品种，尤其是赤霞珠极为有利，使其在九月下旬至十月初达到完美的成熟度，具有高水平的芳香物质和多酚含量。

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人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田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或水泥罐中进行，温度始终控制在 26 至 30 摄氏度之间。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行为期 15 天的浸渍。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 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 6 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 12 个月，才正式推出市场。