



ORNELLAIA

2021 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021)

托斯卡纳 IGT – 晚收

"奥娜斯"是 Orniello 的拉丁文名称。奥纳亚庄园正是以这种古老的地中海植物而命名的，同时它也是奥纳斯甜酒名字的灵感来源。奥娜斯甜白葡萄酒是由一个小葡萄园里种植的晚收葡萄酿造的。时间、经历和冥想。

酿酒师酒评

100% 小满胜

酒精度：13 % vol. 残糖：170g/L

奥纳斯甜白葡萄酒的灵感来自我们对土地的热情，宝格利地区温和的秋季条件赋予这片风土酿造高品质甜白葡萄酒的潜力。奥纳斯甜白葡萄酒 2021 年份闪耀着典型的金黄色泽，散发出经典的杏脯和杏仁酒的香气，还有清雅的柠檬芬芳相伴左右。活泼的酸度完美平衡了甜度，使得整个味觉体验十分愉悦。这款酒不仅展现了丰富的内涵，同时还保持了清新的优雅度。

2021 年生长季天气分析

2021 年以温和多雨的冬季开始，土壤中的水份储备得到了补充。在经历了干旱的三月之后，葡萄在四月的前两周开始萌芽。温度逐渐升高，降雨量适中；五月底，花蕾在极好的条件下均匀发育，渐渐开花。夏季在 6 月完全到来，气温略高于平均水平，由于几乎没有下雨，葡萄在 7 月最后一周就开始转色。8 月和 9 月持续干旱，但春天适量的降水和保格利产区的深层土壤使葡萄藤避免遭受过于严重的缺水压力，为生成小而高浓度的葡萄创造了条件，这些葡萄在质量方面具有非凡的潜力。葡萄品种的采收于 8 月 18 日开始，直到 9 月的第二周才结束。

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。