



ORNELLAIA

小奥纳亚红葡萄酒 2024 (Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2024)

托斯卡纳 IGT

在同样的天空下，用同样的品种和同样的理念来酿造，小奥纳亚红葡萄酒是一款值得骄傲的副牌酒，它有能力诠释酒庄旗舰款的个性。这两款酒展现了它们各自的特别之处。品鉴小奥纳亚红葡萄酒的乐趣随着时间的推移而变化，你能在年轻的活力中逐渐感受成熟的魅力。

品鉴笔记

49% 梅洛, 21% 赤霞珠, 17% 小维多, 13% 品丽珠

酒精度：14% vol.

小奥纳亚 2024 年份呈现出深邃而浓郁的色泽，杯缘泛着紫色光晕，更突显其年轻而鲜活的气息。香气奔放而富有表现力，以红色水果为主调，覆盆子与红醋栗的香气格外鲜明，淡淡的花香与辛香交织其间，平添更多层次与细节。入口鲜爽，活泼明快的酸度贯穿始终，整体既平衡又富有活力。充足的浓郁度与细腻优雅的单宁一直延续至尾韵，果香也在收尾时不断回响。这是一款令人愉悦，又平易近人的葡萄酒，充分展现了 2024 年份清新、明亮而充满活力的特点。

2024 年的天气情况

2024 年是一个早熟但充满潜力的年份。生长季开始得相当早，年初温和多雨的气候为葡萄园提供了充足的水分保障。随后数月间，丰沛的降雨继续滋养葡萄藤的生长，也让葡萄园的管理更具挑战，需要极高的细心与耐心。六月底开始，天气逐渐变得晴朗而温暖，形成完美的成熟条件。在七月底进入转色期时的这个适当的时机，葡萄藤的生长逐渐放缓，这一阶段对果实的浓缩与香气的形成至关重要。炎热干燥的气候在八月中旬被局部雷雨打断，不同葡萄园降雨量各异，却也让葡萄得以在理想的条件下顺利成熟。自九月初起，晴朗、凉爽与偶尔的雨天交替出现，贯穿整个采收期，在不影响果实健康的情况下，自然地平衡了浆果的浓度。总体而言，2024 年份展现出良好的平衡感与活力，具备怡人的清新度，有望酿出优雅且香气浓郁的葡萄酒。

酿造和陈酿

葡萄全部以人工方式采摘，并装入 15 公斤的小筐中。采收后的果串在去梗前、后分别在双层分拣台上由人工进行细致筛选，随后再经过光学筛选机进行进一步筛选，以确保仅保留状态最理想的果实，之后进行轻柔压榨。酒庄对每个葡萄品种和地块分别进行酿造，以求完整保留各自的风土特征与个性。酒精发酵分别在不锈钢罐与水泥罐中进行，温度控制在 22-26°C 之间，持续约 10 天，随后浸渍 10 至 15 天。苹果酸乳酸发酵则部分在不锈钢罐中完成，部分在橡木桶中进行。之后，葡萄酒会在奥纳亚酒窖中进行约 15 个月的橡木桶陈酿，其中 30% 为新桶，其余为二次与三次使用的旧桶，并全程保持恒温。前 8 个月陈酿结束后，酒庄进行最终调配，再将调配好的酒液重新放回橡木桶继续陈酿 7 个月，使整体风格更加融合协调。装瓶之后，葡萄酒还会继续在瓶中静置 6 个月后方才正式上市。

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com