



ORNELLAIA

## 2021年奥纳亚白葡萄酒(ORNELLAIA BIANCO 2021)

宝格利白葡萄酒法定产区

奥纳亚白葡萄酒是与奥纳亚的旗舰酒款一起酿造的，它将庄园风土的精髓转化为对保格利的阳光和大海的轻盈诠释。为了保持紧致和优雅的复杂性，葡萄园的地块间精妙的保持着平衡，直到葡萄收获的时刻。

### 品鉴记录

100%长相思

酒精度：13% vol.

*这款美妙的白葡萄酒呈现出稻草黄色，落入杯中的酒液泛着金色的光泽。香气相当复杂，带有杏子、槐花以及烤榛子和香料的芬芳。味道沁人心脾，风味浓郁，香气扑鼻，口感醇厚而余味悠长。*

### 2021 年的天气情况

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。白葡萄酒品种的采收于 8 月 18 日开始，直到 9 月的第二周才结束。

### 酿造与陈化

清晨，手工采收后的葡萄放置在承重15 公斤规格的筐中，并在到达酒窖时放在一边冷却保鲜，以保留葡萄的香气。在经过严格的果串筛选后，所有葡萄串将会连梗放入压榨机中进行轻柔的压榨，同时防止葡萄汁氧化。经过大约24小时的静态澄清后，澄清的葡萄汁将会被放入小橡木桶中进行发酵，其中有25% 是全新桶，75% 是使用过的旧橡木桶。发酵的温度始终保持在22摄氏度以下。除了 225 升的橡木桶外，我们还使用了 320 升和 600 升的酒桶和雪茄形橡木桶。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵。带酒泥陈酿的过程持续的10个月中，我们会定期进行搅桶，之后放入不锈钢罐中继续静置两个月。之后，酿酒师将不同批次的酒进行最后的混合与调配，轻微过滤后装瓶。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化6个月，才正式推出市场。