



ORNELLAIA

## 2015年奥纳亚红葡萄酒 - 魅力 (ORNELLAIA 2015 'IL CARISMA')

### 超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现当年的气候特征和酿酒师的细致工艺。

### 酿酒师酒评

53% 赤霞珠 23% 梅洛 17% 品丽珠 7% 小维多

*「优秀年份的葡萄酒恰如极具魅力之人，无须过多的修饰也能光芒四射。」2015年的佳酿完美诠释了这一特色。2015年的气候完美，这一年的奥纳亚佳酿品质超群。这款葡萄酒成色深邃透亮；闻起来是浓郁、成熟的新鲜黑色水果香气；配合淡淡的意大利香醋气息和诱人的辛香料味。口感丰富、厚实且浓郁。单宁结实、细密且如天鹅绒般丝滑。入喉后余韵悠长，鼻腔和口腔的香气不断变化，延绵不绝。*

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

### 2015 年生长季天气分析

经历了“不寻常”的2014年，2015年的酿酒过程可谓一帆风顺。尽管这年冬天气温曾短暂的降到零度以下，但总体来说还算和暖；降雨量也如常。芽苞在四月的头几天萌发。是年春季的特点是干燥、阳光充足，这对于植物的生长和5月底的花期都非常有利。6月份开始，气候越发变得干燥炎热，7月尤其干热，每天最高温度均超过30摄氏度。炎热加上少雨，酿酒师们开始担心葡萄生长会因此停止，酒庄被迫提早采收。所幸的是，8月10日左右出现了降雨，充足的水分重新启动了葡萄的生长。在成熟的最后阶段，天气变得凉爽许多。这种阳光明媚且凉爽的天气延续整个采收季，工人们得以等待每片葡萄田均达到最佳成熟度时才采摘。葡萄的果香和其他酚类物质都完美成熟。这年采摘始于8月29日，于10月12日结束。

### 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筛选。来自不同葡萄田、或不同葡萄品种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中进行，发酵温度始终控制在26-30度之间；酒精发酵持续两周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期10至15天的浸渍。随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）和熟成。橡木桶的新旧桶比例为70%：30%。在恒温恒湿的酒窖中熟成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。

Ornellaia S.r.l.

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