



ORNELLAIA

## 小奥纳亚红葡萄酒 2022 (Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022)

### 保格利 DOC

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

65%梅洛, 25%赤霞珠, 10%品丽珠

酒精度：14.5% vol.

尽管阳光不似往日丰沛，2022 年份的小奥纳亚红葡萄酒依然展现了其标志性的优雅和清新。这款酒呈深紫红色，成熟的黑色浆果、香料和轻微的烘烤木香让人眼前一亮。慷慨多汁的入口之后，是浓郁而坚实的单宁，最终以芳香四溢、浓郁持久的余味收尾。这款酒已经十分美味可口，预计十年后将更为醇熟。

### 2022 年的天气情况

2022 年的天气情况典型的冬季天气拉开了宝格利 2022 年份的序幕，气温接近季节平均水平，随后到来的春季同样凉爽干燥。这些因素使得葡萄藤发芽的时间比以往晚了一些。

从五月开始，干旱天气在整个产区持续了大约 75 天，给葡萄的生长阶段带来了艰巨的考验。葡萄藤在生长、开花和转色期间都承受着明显的水分压力，因此年份产量较低。

幸运的是，经典的夏季风暴带来了久违的雨水，拯救了整个局势，重新激活了葡萄的生理生长过程，让葡萄得以成熟。降雨在九月份逐渐减少，此时较低的夜间温度为糖分、香气和单宁的积累创造了完美的条件。葡萄的采收在极佳的天气条件下进行，这使我们能够为每个葡萄园和葡萄品种选择了最佳的收获日期。

8 月 25 日，红葡萄品种的采收拉开帷幕，我们首先采收梅洛，紧随其后的是赤霞珠，从 9 月开始一直持续到 10 月 10 日。

### 酿造和陈酿

手工采收后的葡萄放置在承重 15 公斤规格的筐子中。葡萄串在去梗前后均要在分拣台上进行两次手工筛选，最后进行轻柔压榨。除了手工拣选，我们于 2016 年引进了光学筛选仪以进一步提高葡萄筛选的质量。每个葡萄品种和地块都是分别单独酿造的。酒精发酵部分在不锈钢罐中进行，还有一部分在水泥罐中进行，共持续两周的时间，温度维持在 22-28°C 之间，紧接着是 10-15 天的浸渍。苹果酸乳酸发酵则在不锈钢罐中进行，随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中陈酿（25%为新橡木桶，75%为使用过一次的旧橡木桶），在奥纳亚恒温恒湿的酒窖中陈酿 15 个月的时间。前 12 个月的桶中陈酿后，酿酒师对葡萄酒进行调配，再重新置入橡木桶中继续陈酿 3 个月。最后，葡萄酒还需经历 6 个月的瓶陈后，再推向市场。