



ORNELLAIA

## 乐福特红葡萄酒 2021 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021)

托斯卡纳 IGT

乐福特红葡萄酒能够瞬间让您的味蕾得到享受，它多变而俏皮，讲述了一个关于活力与激情的故事。这款明亮的红葡萄酒让人走进奥纳亚的世界，每一滴酒都能让人体会到我们对品质的不懈追求。

### 酿酒师酒评

酒精度：14% vol

“有着标志性的宝石红色，酒裙的边缘闪着紫色，乐福特红葡萄酒展现出活泼的红色水果香气和淡淡的香料气息。柔滑的单宁和清新的酸度给这款酒带来清脆的口感，所有的元素之间都达到了极佳的平衡度，令人愉悦。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师 - 2022 年 12 月

### 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 Bolgheri 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。

九月里阳光明媚，没有降雨，这为采收创造了完美的条件，“点单式”的采收可以展现每个葡萄园品质的最大潜力。

9 月的时候开始了大部分红葡萄品种的采收，梅洛在前两周内完成，酒庄其他品种的采收从 9 月 13 日开始，到 10 月 1 日结束。

### 酿造与陈化

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。酒精发酵和之后的苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）都在不锈钢发酵罐中进行。所有发酵完成后，葡萄酒会经过 10 个月的陈化过程，其中一部分在水泥罐中熟成，而另一部分则使用曾储存过奥纳亚正牌葡萄酒的旧橡木桶中。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监