



ORNELLAIA

喜鹊山干白葡萄酒 2022 年(POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2022)

托斯卡纳 IGT

凝望着地中海，喜鹊山白葡萄酒是奥纳亚个性的完美诠释，它清新自然的气质如微风一般细腻，却又不失华丽和自信。

品鉴记录

53%长相思, 37%维蒙蒂诺, 6%维欧尼, 2%维蒂奇诺, 2%赛美蓉 酒精度: 13% vol

2022 年份的喜鹊山干白呈现出浓郁的稻草金黄色。较早的采收时间，使得这款酒中柑橘和异国水果的风味更加浓郁凸显，并伴有丝丝薄荷香气。口感清新芬芳，浓郁和酸度之间的平衡令人印象深刻。

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 9 日我们开始了长相思的采收，这是白葡萄品种采收的开始。

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。葡萄送抵酒窖后马上冷藏保鲜，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。压榨的过程至关重要，酿酒师必须保证压榨的力度，同时防止葡萄汁氧化。在经过长约 12 小时的静置后，不同的葡萄汁会被分别放入橡木桶（占比 50%，其中 25% 为新橡木桶，25% 为旧橡木桶），不锈钢和水泥发酵罐中（不锈钢罐和水泥发酵罐共占 50% 的比例）。发酵的温度始终保持在 22 摄氏度以下。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵。随后葡萄酒会经过 6 个月的橡木桶陈年，细酒泥会被保留下来，酒窖工人们会定期做倒桶的工作，以保证酒泥与葡萄酒的充分接触。最后，酿酒师做出最后的调配，轻微过滤，装瓶。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。