



喜鹊山干白葡萄酒 2021 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2021) 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。

酿酒师酒评

72%长相思，16%维蒙蒂诺，6%维欧尼，6%维蒂奇诺

酒精度：13.5% vol

“奥纳亚喜鹊山干白葡萄酒 2021 年份展现了它一贯的亮稻草黄色，拥有复杂而诱人的香气：仿佛是柑橘、富有异国情调的水果和白色花香伴随着刚割下的青草和芦笋的气味。口感上，这款酒醇厚清爽，余味以持久的咸鲜和矿物感收尾，是该产区的真正代表。”

欧嘉·傅莎莉-酿酒师-2022年5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。

长相思于 8 月 18 日开始采收，维欧尼紧随其后，最后采收的维蒙蒂诺在 9 月的第二周结束。

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。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（malolactic fermentation.）。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。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监