



ORNELLAIA

2017年奥纳亚白葡萄酒 (ORNELLAIA BIANCO 2017)

托斯卡纳 IGT

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。

奥纳亚白葡萄酒主要由3个单一园的长相思葡萄混酿而成。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

91% 长相思, 9% 维欧尼

“2017 是有史以来最炎热干燥的年份之一。为了保持长相思和维欧尼葡萄的新鲜果香气，采摘必须趁早，并且迅速的进行。”

这款 2017 奥纳亚白葡萄酒颜色呈现明亮的黄色，酒裙散发绿色的光芒。香气复杂的同时，透着让人意想不到的浓郁度；热带水果和新鲜的柑橘类水果混合绽放。口感更是迷人，酒体如丝绒般柔顺，香气缠绕唇舌，清新、优雅的回甘在口中绵延。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2019年3月

2017 年生长季天气分析

2017 是有史以来最炎热干燥的年份之一。

2016 年的冬季非常温暖，平均温度比往年高出 3 摄氏度左右；雨量与往年持平。这仿佛已经预示了即将到来的 2017 年也将会比往年更加炎热。果然，该年的春季萌芽比往年提早了 2 周左右的时间。

3 月开始，葡萄藤已经进入了这一年的生长周期。4 月下旬温度突然下降，减慢了葡萄藤的发育节奏。这一时期的降温也给托斯卡纳很多地区带来了霜冻的危害。所幸的是产区非常靠近地中海，得益于海洋的调节作用，这一地区的温度始终保持在摄氏 0 度以上，刚发芽的葡萄藤并没有遭遇霜冻的侵害。5 月来临，气温迅速升高，葡萄株的开花期一切顺利。但是炎热、干燥的天气导致葡萄藤的发育受到了一定程度的限制。7 月和 8 月几乎无雨，白天的气温也相当高。幸好晚间的低温很好的保持住了葡萄的酸度和香气。

鉴于 2017 年的特殊天气情况，这一年的葡萄产量低，成熟速度快。同时，这一年也是奥纳亚庄园有史以来采摘开始最早的年份，第一批长相思葡萄于 8 月 7 日就已经开始了采摘。

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。压榨后的葡萄汁静置 24 小时，让大颗粒的沉渣沉置到底部。随后澄清的葡萄汁将会被放入小橡木桶中进行发酵。橡木桶的新旧比例为 30%：70%。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)。葡萄酒在发酵完成后会经过 12 个月的橡木桶陈年。细酒泥被保留，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。橡木桶陈年后，所有葡萄酒会被放入不锈钢罐中静置 3 个月。之后，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 6 个月，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

Ornellaia S.r.l.

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