



ORNELLAIA

奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2013 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2013) 托斯卡纳 IGT

每个年份的葡萄酒皆蕴藏其独特的个性。酿酒师将这些细微的差异演绎在“变幻”系列干红葡萄酒的调配中。这款葡萄酒只为酒庄的访客订制，唯有在奥纳亚酒庄内才能品尝到这款独特的佳酿。

酿酒师酒评

调配比例：53%品丽珠, 21%赤霞珠, 19%梅洛, 7%小维多

2013 年总体气候凉爽，葡萄成熟较晚。较长的成熟期让葡萄的芬芳物质累积得更多，同时清爽的酸度也得以保持。这一年的品丽珠尤其体现了这一风土特质：新鲜的红莓果香、紫罗兰花香和淡淡的辛香味气息浓郁平衡。酒体圆润有力、单宁质地柔顺、酸度清爽明亮、余韵悠长。

阿克赛尔·海因茨 (Axel Heinz)

2013 年生长季天气分析

2013 年的冬季虽然温暖，却异常多雨，潮湿的天气导致葡萄的萌芽比往年晚了 15 天。春季的低温天气和持续降雨也造成了花期的延迟。花期的不稳定导致葡萄串发育不均，产量下降。所幸的是 6 月下旬开始，天气转晴。炎热干燥的夏季大大促进了葡萄的生长和成熟。7 月和 8 月一度出现酷热、高温天气；幸好 8 月的几场雷阵雨缓解了高温的压力。气温的下降让葡萄的成熟速度减慢，非常有助于葡萄芬芳物质的累积。晚间的凉爽天气也有利于葡萄酸度的保持。采收期间天气晴朗温和。采收从 9 月 9 日开始，10 月 14 日正式结束。

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，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的筛选。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。发酵在恒温不锈钢罐中进行，发酵温度始终控制在 26-30 度之间；酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行了为期 10 至 15 天的浸渍。苹果酸乳酸发酵 (malolactic fermentation) 也在不锈钢发酵罐中进行。随后，葡萄酒液被转移到橡木桶中熟成。橡木桶的新旧桶比例为 25%：75%。在恒温恒湿的酒窖中熟成 12 个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成 3 个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 6 个月，才正式推出市场。