



ORNELLAIA

乐福特红葡萄酒 2024 年 (LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024)

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，讲述了一个关于生命力与激情故事。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。

品鉴记录

赤霞珠, 梅洛, 小维多

酒精度: 13% vol

乐福特红葡萄酒2024年份在杯中闪耀着明亮的紫红色光泽。香气细腻纯净，红樱桃与野草莓的果香迎面而来，并伴随一缕薄荷气息，增添了清新感与深度。口感柔滑而富有张力，结构鲜明却不失优雅。

这款酒整体风格平衡圆融、层次丰富，果味饱满多汁，令人一饮倾心。

2024年的天气情况

2024年是一个早熟但充满潜力的年份。生长季开始得相当早，年初温和多雨的气候为葡萄园提供了充足的水分保障。随后数月间，丰沛的降雨继续滋养葡萄藤的生长，也让葡萄园的管理更具挑战，需要极高的细心与耐心。六月底开始，天气逐渐变得晴朗而温暖，形成完美的成熟条件。在七月底进入转色期时的这个适当的时机，葡萄藤的生长逐渐放缓，这一阶段对果实的浓缩与香气的形成至关重要。炎热干燥的气候在八月中旬被局部雷雨打断，不同葡萄园降雨量各异，却也让葡萄得以在理想的条件下顺利成熟。自九月初起，晴朗、凉爽与偶尔的雨天交替出现，贯穿整个采收期，在不影响果实健康的情况下，自然地平衡了浆果的浓度。总体而言，2024年份展现出良好的平衡感与活力，具备怡人的清新度，有望酿出优雅且香气浓郁的葡萄酒。

酿造与陈化

不同品种的葡萄分别在小型不锈钢罐中独立发酵，以充分保留其各自的风味特质。酒精发酵结束后，随即在不锈钢罐中完成苹果酸乳酸发酵。随后，葡萄酒进入为期 10 个月的陈酿阶段：一部分置于曾用于陈酿奥纳亚 (Ornellaia) 的橡木桶中，另一部分则继续留在不锈钢罐内，让单宁结构与新鲜果香之间达到细腻而和谐的平衡。

Ornellaia S.r.l.

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