



ORNELLAIA

## 奥纳亚—“变幻”系列红葡萄酒 2021 年 (VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021) 托斯卡纳 IGT

每个葡萄品种在不同年份都有着不一样的表达，“葡萄合唱团”每年都给我们演奏着不一样的“交响乐”。红之变幻干红葡萄酒将大自然赞美不同年份的美妙“旋律”幻化成美酒，只有到访庄园的访客们才有机会品尝，是他们的专属“瓶中私人音乐会”。

### 酿酒师品酒笔记

40%品丽珠, 30%赤霞珠, 30%梅洛

酒精度：15 % vol

诞生于酒庄历史上令人铭记的卓越年份，奥纳亚红之变幻 2021 年份充分展现出阳光在理想天气条件下赋予的力量。它由三种在宝格利占据核心地位的葡萄品种混酿而成，它们均在这一年份达到各自的最佳状态：品丽珠注入张力、清新感和精致香气；赤霞珠带来香料气息与强劲酒体，其单宁饱满且优雅；而梅洛则以成熟的果味与柔和圆润的核心，为这场变奏添上一抹温柔的旋律。这款酒香气浓郁，层次丰富，展现出成熟果实、柔和香料、优雅烟草与香脂相互交织的风貌。口感丰盈诱人，酒体饱满多汁，余韵悠长。成熟的单宁完美融入酒体，稳稳地支撑着酒的结构，更显得气质从容。

### 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。

九月里阳光明媚，没有降雨，这为采收创造了完美的条件，“点单式”的采收可以展现每个葡萄园品质的最大潜力。

9 月的时候开始了大部分红葡萄品种的采收，梅洛在前两周内完成，酒庄其他品种的采收从 9 月 13 日开始，到 10 月 1 日结束。

### 酿造与陈化

经过手工采收的葡萄统一盛放在 15 公斤的小箱子中。葡萄在去梗之前先要在筛选台上进行了两道筛选，然后轻柔地破皮。每个葡萄品种和每块葡萄田的葡萄全部单独酿造。酒精发酵在 25 度以下的不锈钢发酵罐中完成，用时一周时间；随后进行了约 10-15 天的浸渍萃取。苹果酸乳酸发酵在不锈钢罐中开始，并在装入橡木桶前完成（25%全新桶，75%一年桶）。盛满葡萄酒的橡木桶在奥纳亚的恒温酒窖中总共陈酿了 15 个月。前 12 个月的陈酿过后，先进行混酿，然后再将混酿好的葡萄酒重新装入橡木桶继续陈酿 3 个月。最后还要在瓶中完成最后 6 个月的瓶陈时间方可上市。