



ORNELLAIA

## 奥纳亚 2023 年份：“生命力” (ORNELLAIA 2023 “LA VITALITÀ”)

### 超级宝格利 DOC

奥纳亚是大自然与人类深邃思想的结晶。我们运用智慧与复杂的古老土壤交流，与充满地中海特点的微妙气候对话。长时间的陈酿让酒实现的表达，随着时间的推移，逐渐变得更加细腻和丰富多彩。

### 酿酒师品鉴记录

55%赤霞珠, 26%梅洛, 12%品丽珠, 7%小维多

酒精度: 14,5% vol

深邃而生动的宝石红色十分浓郁，瞬间展现出它的醇厚。香气丰富而迷人，散发着成熟蓝莓与黑莓的诱人芳香，同时伴随着其他黑色水果的气息，和优雅的烤杏仁与可可香气。随着酒液在杯中逐渐舒展，地中海灌木的香调渐显，进一步凸显出罕见而复杂的香气层次。口感慷慨而饱满，集中而充盈，却又出乎意料地柔顺细腻，底蕴中透着活力，为品鉴体验带来澎湃的能量和动力。酒体强劲，但不失柔和、精致与平衡。轮廓分明的丝滑单宁支撑着收尾，带来风味复杂且悠长的回甘。

2023 年份的奥纳亚 (Ornellaia) 是卓越年份的典范，真实地传递出独特风土的力量与和谐。

### 2023 年的天气情况

2023 年份对宝格利产区来说是一个充满考验却又被大自然眷顾的年份。在生长季的关键时刻，大地展现了她的仁慈与慷慨，为这一年份保驾护航。冬季温和，气温偏高，伴随着适度的降雨，促使葡萄藤提前苏醒。而春季的丰沛雨水，为即将到来的夏季储备了宝贵的水分，但同时也要求更为细致和繁忙的葡萄园管理工作。随着夏季的到来，温度逐步攀升，虽炎热却未至极端，期间恰到好处的降雨缓解了葡萄园里的水分压力。这样的天气条件使葡萄果粒得以逐步、稳定地成熟，并逐步凝聚深邃的风味与浓郁的质感。8 月底的降雨和 9 月的凉爽夜晚促进了复杂的芳香物质的发展，同时保留了珍贵的酸度，最终酝酿出一款在力量与优雅之间达到完美平衡的佳酿。

### 酿造与熟化

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人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田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或水泥罐中进行，温度始终控制在 26 至 30 摄氏度之间。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行为期 15 天的浸皮。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%: 30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 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 6 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 12 个月，才正式推出市场。