



ORNELLAIA

奥纳亚特选白兰地 (ELIGO DELL'ORNELLAIA) 珍藏渣酿白兰地 (GRAPPA RISERVA)

奥纳亚特选珍藏渣酿白兰地体现了庄园理念：严选葡萄、过程一丝不苟、创造最优质佳酿，每个步骤不容妥协。



秋季降临，奥纳亚的酿酒葡萄置入法国橡木桶中陈酿，新鲜葡萄渣则运至托斯卡纳乡间隐秘的酿酒厂人工蒸馏。蒸馏师在此充分运用独特技艺撷取赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维多葡萄皮细腻微妙的香气精髓。

在小型铜制蒸馏器中仔细完成蒸馏后，酒液置于奥纳亚自有的橡木桶中至少陈酿3年（珍藏版佳酿则需两倍时间），再与年份更早的储备酒一起调配，增强深度与特性。蒸馏、陈酿、调配和装瓶均在同一个蒸馏厂完成，才是名副其实的手工渣酿白兰地。

奥纳亚特选白兰地带有柔和芳香、丝滑质地和艳丽金黄，独具一格，从大自然中汲取灵感，完全手工酿制。