



ORNELLAIA

2010年奥纳亚红葡萄酒 – 庆典 (ORNELLAIA 2010 “LA CELEBRAZIONE”) 超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现当年的气候特征和酿酒师的细致工艺。

酿酒师酒评

53% 赤霞珠 39% 梅洛 4% 品丽珠 4% 小维多

2010 年是近年来气候最凉爽、葡萄成熟最晚的年份。该年份佳酿是对“优雅”一词的最佳诠释。酒液透着深邃明亮的宝石红色；入鼻是令人沉醉的黑莓、辛香料和柔和的烟草香；口感丰富细腻，单宁丝滑；果香清晰，余味悠长，令人一饮难忘。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

2010 年生长季天气分析

2010 年是近年来葡萄最晚进入生长期的一年。从发芽期开始，各生长阶段均比正常年份晚 10 天左右。这种迟缓的生长节奏一直持续到采摘期。多雨的春季过后，迎来了炎热干燥的夏季。干热的天气对葡萄的生长非常有利。可9月的几场阵雨使得采收几度被迫中断，幸好其后干爽晴朗的天气让葡萄得到完美的成熟。这一年的生长季并不轻松，工人们需要时刻关注葡萄园，及时去除遮挡阳光的叶子才能确保葡萄的健康生长。夏季凉爽的夜晚有利于香气的累积，这一年的果实展现了极清脆的果香与花香。采摘从9月中旬开始，至10月12日结束。

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。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中进行，温度始终控制在 26-30 度之间；酒精发酵将持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒会进行为期 10 至 15 天的浸渍。葡萄酒液继而转移到橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。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。