



ORNELLAIA

奥纳亚2011年份“无限” (ORNELLAIA 2011 "L'INFINITO")

宝格利特级红葡萄酒DOC

从诞生之日起，孕育出最高品质的美酒一直是奥纳亚的核心理念。奥纳亚是一款由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维多调配而成的佳酿，忠实地再现了这片与自然和谐共生的独特风土。

酿酒师品鉴记录

51%赤霞珠，32%梅洛，11%品丽珠，6%小维多

“阳光充沛且早熟的2011年份完美展现了奥纳亚的特点。热烈，青春洋溢的红宝石色，香气饱满，呈现出既成熟又清新活泼的丰富果香，伴随着细腻的香脂和烤面包气息。入口的瞬间，浓郁的风味令人印象深刻，单宁虽强劲但丝滑光亮，丰润的酒体包裹着整个味蕾，但却毫无厚重感。余味绵长，似乎没有尽头，充满令人愉悦的辛香和香料气息，清爽的口感一直贯穿其中。”

2011年生长季

继2010年采收季大幅推迟后，2011年则因非常炎热干燥的天气使得采收的日期比往年提早了许多。多雨的冬季过后，随之而来的春季异常温暖，葡萄藤的生长周期提前了十来天。萌芽迅速且均匀，这一迹象通常预示着一个优秀的年份。6月和7月的气温有所下降，令葡萄的生长放缓。这一年的降雨来的恰到好处：花期后和转色期期间——这十分有利于葡萄果串的良好发育。8月下旬的高温进一步推动了成熟过程，采收因此提前至8月最后一周开始。九月天气晴朗无雨，如此理想的成熟条件赋予了葡萄果粒成熟的单宁、清爽的酸度和丰富的芳香物质。采收在九月底顺利结束，这也是很罕见的。

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 天的浸渍。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。