



ORNELLAIA

喜鹊山干白葡萄酒 2023 年 (POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2023)

托斯卡纳 IGT

凝望着地中海，喜鹊山白葡萄酒是奥纳亚个性的完美诠释，它清新自然的气质如微风一般细腻，却又不失华丽和自信。

品鉴记录

53%长相思, 37%维蒙蒂诺, 7%维欧尼, 3%赛美蓉 酒精度: 13,5% vol

百香果和香料的香气为这款清新且活力四射的酒赋予了鲜明的个性，并带来生动的品鉴体验。喜鹊山白葡萄酒 2023 年份是一款令人倍感愉悦的美妙佳酿。

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，促使葡萄藤提早苏醒。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。葡萄送抵酒窖后马上冷藏保鲜，以保留葡萄的香气。在经过严格的果串筛选后，所有葡萄串将会连梗放入压榨机中进行轻柔的压榨。压榨的过程至关重要，酿酒师必须保证压榨的力度，同时防止葡萄汁氧化。在经过长约 12 小时的静置后，不同的葡萄汁会被分别放入橡木桶（占比 50%，其中 25% 为新橡木桶，25% 为旧橡木桶），不锈钢和水泥发酵罐中（不锈钢罐和水泥发酵罐共占 50% 的比例）。发酵的温度始终保持在 22 摄氏度以下。所有的葡萄酒均不经过苹果酸乳酸发酵。随后葡萄酒会经过 6 个月的橡木桶陈年，细酒泥会被保留下来，酒窖工人们会定期做倒桶的工作，以保证酒泥与葡萄酒的充分接触。最后，酿酒师做出最后的调配，轻微过滤，装瓶。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。