



ORNELLAIA

奥纳亚 2022 年份 “坚韧” (ORNELLAIA 2022 “LA DETERMINAZIONE”)

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精妙微气候对话。长时间的陈酿让酒实现最完美的表达，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, 25%梅洛, 10%品丽珠, 10%小维多

酒精度: 14,5% vol

奥纳亚 2022 年份展现出浓郁的黑色水果香气，伴有一丝香草与烟草的气息。这种复杂的香气在味蕾上得以完美延续，酒体宽广且丰盈，饱满且大气。强劲的单宁结构主导了整个品鉴体验，带来悠长而回味无穷的收尾。尽管 2022 年经历了漫长的炎热天气，奥纳亚依然完美地展现出其一贯的优雅与活力。

2022 年的天气情况

2022 年的天气情况典型的冬季天气拉开了宝格利 2022 年份的序幕，气温接近季节平均水平，随后到来的春季同样凉爽干燥。这些因素使得葡萄藤发芽的时间比以往晚了一些。

从五月开始，干旱天气在整个产区持续了大约 75 天，给葡萄的生长阶段带来了艰巨的考验。葡萄藤在生长、开花和转色期间都承受着明显的水分压力，因此年份产量较低。

幸运的是，经典的夏季风暴带来了久违的雨水，拯救了整个局势，重新激活了葡萄的生理生长过程，让葡萄得以成熟。降雨在九月份逐渐减少，此时较低的夜间温度为糖分、香气和单宁的积累创造了完美的条件。葡萄的采收在极佳的天气条件下进行，这使我们能够为每个葡萄园和葡萄品种选择了最佳的收获日期。

8 月 25 日，红葡萄品种的采收拉开帷幕，我们首先采收梅洛，紧随其后的是赤霞珠，从 9 月开始一直持续到 10 月 10 日。

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。