



ORNELLAIA

2020 年奥纳斯甜白葡萄酒 (ORNUS DELL'ORNELLAIA 2020)

托斯卡纳 IGT – 晚收

“奥娜斯”是 Orniello 的拉丁文名称。奥纳亚庄园正是以这种古老的地中海植物而命名的，同时它也是奥纳斯甜酒名字的灵感来源。奥娜斯甜白葡萄酒是由一个小葡萄园里种植的晚收葡萄酿造的。时间、经历和冥想。

酿酒师酒评

100% 小满胜

酒精度：13.5 % vol. 残糖：130g/L 总酸度：6.64g/L

“奥娜斯甜白葡萄酒 2020 年份在酒杯中闪耀着标志性的金色色调，这款酒的灵感来自我们对土地的热情，宝格利地区温和的秋季条件赋予这片风土酿造高品质甜白葡萄酒的潜力。

这款酒浓郁芬芳，带有甜蜜的蜂蜜和木瓜，以及缕缕标志性的杏干香气。在口感上，爽朗的柑橘味道和新鲜感为品鉴平添了纵深感和愉悦感。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师

2020 年生长季天气分析

经过了一个潮湿、温和的冬天，气温在 3 月份瞬间下降，就在该月最后一周葡萄开始发芽时，有几个晚上的气温甚至降到了 0°C 以下。好在新长出的萌芽因为受到绒毛组织的保护，有效防止了霜冻有可能带来的损害。接下来的春天里，天气温暖，降雨量正常，确保了枝叶的正常生长，直到 5 月 20 日至 25 日之间，葡萄树迎来了花期。6 月中旬的大雨过后是一段非常长的干旱期，基本没有降雨，高温天气一直持续到 8 月底。葡萄于 7 月 20 日至 25 日期间进入转色期，充足的阳光促进了葡萄的逐渐成熟。

在 10 月的头十天里，我们连续采收了两次小满胜葡萄，只为挑选出完全风干的那一串葡萄。

酿造与陈化

采收后的葡萄串运送到酒窖后，每批分开单独压榨。压榨后所有的葡萄汁均会静置一夜，让大颗粒的沉淀物自然沉底。之后葡萄汁放入全新的橡木桶中进行发酵。发酵温度始终控制在 22 摄氏度以下。当酒精度和剩余的糖分达到标准后，发酵终止。这款葡萄酒不经过苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）。葡萄酒在经过换桶澄清后，在恒温恒湿的酒窖中熟成 12 个月。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 1 年，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 -