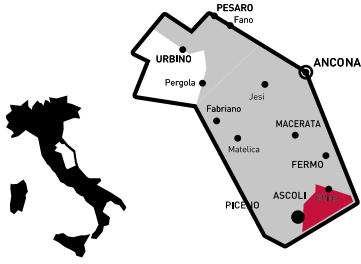


毕查罗洛

皮切诺法定产区高级干红葡萄酒



产地
酒庄自有产权的位于奥菲达市和阿斯科利皮切诺市的葡萄园

高度
海拔200-300米

土壤
粘土和碱性石灰岩

葡萄品种
70%蒙特布查诺
30%桑乔维塞

种植密度
每公顷5千株

剪枝法：
居约士剪枝法

每公顷和每株产量
大约110公担/2公斤的葡萄

首次采摘罐装于1986年

采摘
通常在每年的10月中旬手工采摘在小箱中在冷藏室中保存。

酿造：葡萄在不锈钢罐中发酵。带皮浸渍大约20天左右。葡萄酒在之前熟成过露迪和洛奇葡萄酒的二手法国橡木桶中熟成。*

*含有亚硫酸盐

视觉

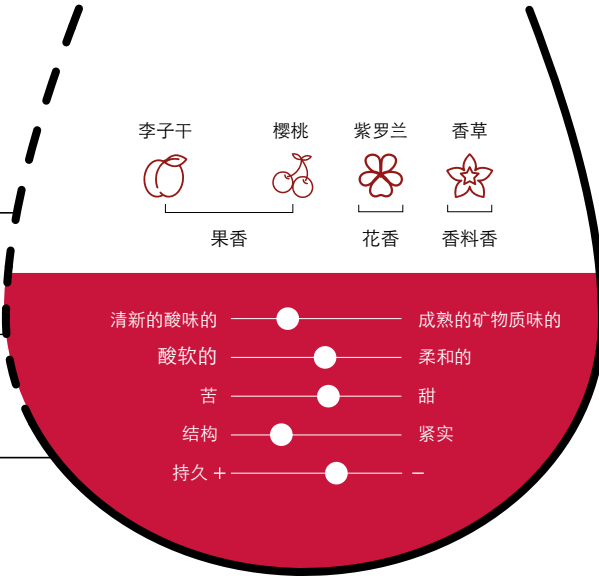
红宝石色泛石榴红色

嗅觉

酒香味道浓郁、散发着清爽的成熟红色果肉的果香味，还伴有清新的紫罗兰花香和香料气息。

味觉

酒香味持久、热烈、饱满、和谐，芬芳的酒香味自入鼻中。这是一款独具魅力、卓越非凡的葡萄酒。



意大利葡萄酒感官分析鉴定中心
信息图表是以感官分析数据为基础。ISO质量标准由意大利葡萄酒感官分析鉴定中心审核认证。



独特性特征

葡萄酒感官分析
皮切诺法定产区高级干红葡萄酒

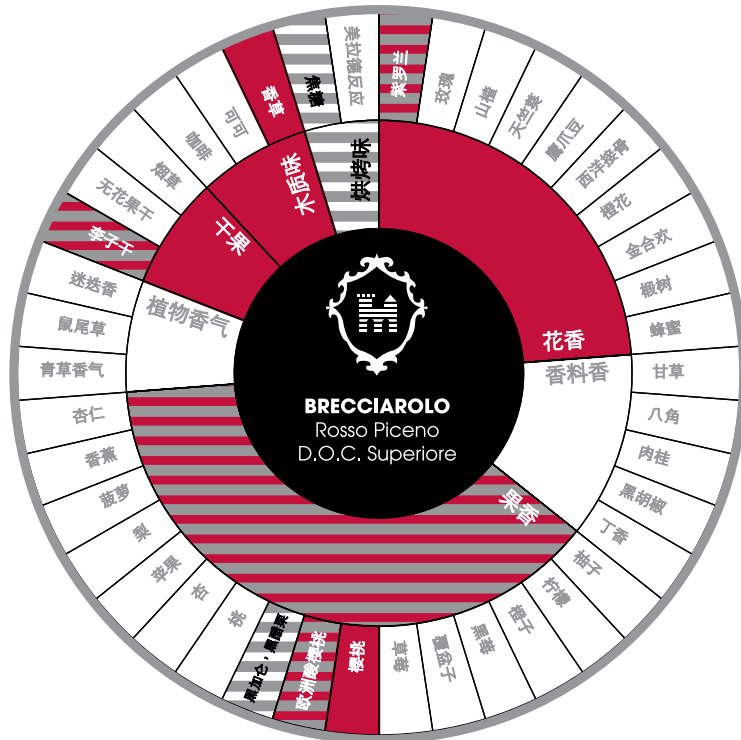
独创性特征

感官分析
皮切诺法定产区高级干红葡萄酒

主要基本特征和特性特征

总结

毕查罗洛葡萄酒散发着醇正的李子干、紫罗兰和欧洲酸樱桃的混合香味，完全体现了皮切诺高级干红葡萄酒的独特性特征。此外，葡萄酒的樱桃果香味和香草芬芳香气源自该葡萄本身的特质。



1/03/2019