



索莱斯达皮切诺法定产区高级干红葡萄酒

首次采摘于2016年.

产地：酒庄自有产权的位于奥菲达市、阿斯卡利皮切诺市和喇嘛城堡市的葡萄园

葡萄品种：70%的蒙特布查诺红葡萄和30%的桑乔维塞的红葡萄

平均高度：海拔200-300米

土壤：大部分为粘土，趋于碱性

葡萄栽培方式：单臂单干栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约80公担的葡萄

每株产量：大约1.6公斤的葡萄

采摘：十月中旬手工采摘，放在小箱中。

发酵：葡萄去梗后置于100HL的发酵罐中。在发酵过程中，发酵罐的罐体顶部对罐体内浮起来的葡萄皮层进行喷淋可以保证葡萄汁和葡萄皮有效接触、浸渍并提高多酚的含量。为了使葡萄酒口感达到最佳，浸渍时间要达到四周以上。最后，把发酵好的葡萄酒放入新的法国橡木桶中进行12—16个月的熟成。\*

视觉

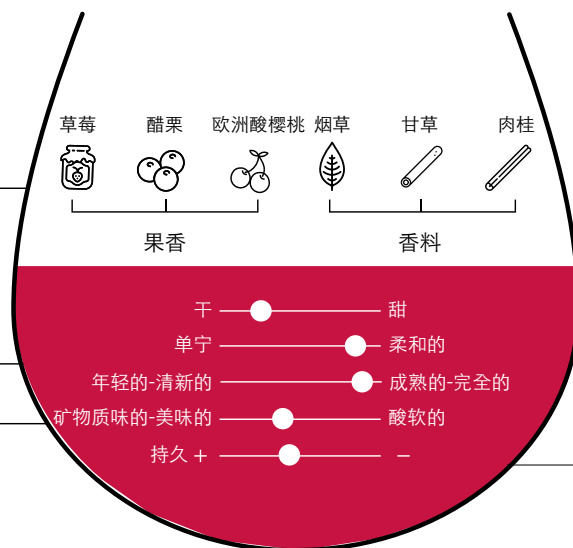
红宝石色带石榴红色的反光

嗅觉

酒香味浓郁丰富，散发着丰富的红色浆果果酱味、辛辣的烟草味、肉桂与甘草气味。

味觉

酒体中散发着醋栗、樱桃、欧洲酸樱桃、辛辣烟草、甘草、肉桂和肉豆蔻的混合果香味。酒体结构丰富，和谐全面，辛辣味和果香味持久、悠长。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。