



I BALZINI

*"Once in this time wine the summer blood
knocked in the flesh that decked the vine"*

Dylan Thomas

托斯卡纳中部山丘的宝姿丽黑标 IGP葡萄酒 (I BALZINI Black Label IGP)



品酒述评

外观：深邃的红宝石色，带有紫色调。

香气：浓郁优雅的芳香，融合水果和香料的芬芳。充满黑色果莓的香气，如黑莓和蓝莓，还带有一丝香草、烟草和可可的香味。

口感：酒体饱满，复杂而优雅。单宁口感鲜明、细腻而精致。回味悠长持久。后味怡人，与香气和谐统一。

土地：源于上新世的土层，黄沙和粘土沉积形成的土壤。有大量海洋生物化石的存在。

微气候：温暖：降水量中等偏高，冬季冷，夏季偏热，西朝向，因而夕照阳光充足。

朝向：西南，植株南北向排列。

栽培体系：实行交替耕作和园区植草，采用高登剪枝法。在葡萄藤生长期以及采摘终选期间进行精选疏叶；人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，然后在传送带上再次进行挑选。

葡萄：赤霞珠和梅洛。

葡萄酒酿造：在26-28°C的温度下浸渍大约2周。完全苹果酸发酵。

熟成：在法国橡木桶中贮存大约12至14个月，然后在酒瓶中继续存放18个月。

品酒建议：窖藏陈化时间可以超过20年的葡萄酒。在16 - 18 °C的温度下，使用宽大的红酒杯饮用。

餐食搭配：搭配精致肉类餐食和野味的理想之选，也可完美搭配陈年奶酪。

特性：香气令人难忘的葡萄酒，让人心驰神往，也是餐后酒的理想选择。