



I BALZINI

“... Wine soft as ruffled velvet...”

Pablo Neruda

## 托斯卡纳中部山丘的宝姿丽白标 IGP葡萄酒 (I BALZINI White Label IGP)



### 品酒述评

外观：深邃的红宝石色。

香气：香气十分复杂，起初带有红色和黑色果莓的芬芳，其中可以感受覆盆子和黑樱桃的香气，完美混合香草和香料的芳香，让人联想到烟草和可可。随着存放年限的延长，带有一丝香脂醋和松露香味。

口感：结构完美，回味持久，迷人而优雅。细腻的单宁口感，绵软柔和。回味悠长，后味浓郁怡人。

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疏叶；人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，压榨时在传送带上进行挑选。

葡萄：桑娇维塞，赤霞珠。

葡萄酒酿造：在不锈钢罐中浸渍，温度控制在26-28°C，持续时间约为2周。完全苹果酸发酵。

熟成：在中火烘烤的法国橡木桶中贮存大约12个月，然后在酒瓶中继续存放至少18个月。

品酒建议：可以长时间窖藏的理想葡萄酒，适合在16 - 18°C 的温度下用大酒杯饮用。

餐食搭配：完美搭配各类烤肉以及中等陈年奶酪。

特性：浓郁优雅的葡萄酒，带有鲜明的地区风味。