

托斯卡纳中部山丘的宝姿丽黑标IGP葡萄酒



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、蜜蜂和果冻。

温暖、质朴而有力的葡萄酒，具有浓郁而夺目的宝石红色，伴有紫色调。香气占比重要且复杂，以卡百内和梅洛融合为特色。整个香气还带着一丝咖啡和香草、黑巧克力和皮革的味道。混合良好的甜单宁的优良质地口中创造出令人愉悦的天鹅绒般的感觉，后调芳香持久。

葡萄酒酿造

在26-28°C的温度下浸渍大约2周。完成苹果酸-乳酸发酵。

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24个月才。

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，融合水果和香料的气味。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。单宁结构鲜明、细腻而精致。酒香浓郁悠长持久。后味怡人，与香气和谐统一。

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24个月才。

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，冬天寒冷，夏季偏热，西朝向，因而夕照阳光充足。

朝向

位处西南方，植株朝南北向排列。

栽培体系

实行交替耕作和园区植草，采用高登树形剪枝法。在葡萄藤生长期间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，最后在传送带上再次进行挑选。