



I BALZINI



梅洛

宝姿丽金标



配精致肉类餐食和红肉菜肴的理想之选。

这款酒源于最古老的葡萄园，有着超过 35 年的历史，葡萄园所在的土地是由黄沙和粘土组成，是海洋化石的显著痕迹。事实上几十万年前，这片地就是海洋，因此沉淀了很多海洋的成分在土壤中。

我们想要生产出一款能“最深刻”表达这个地区的葡萄酒。这里的葡萄都对根部表层进行小切口，以促使根系深入到土地中，从而联结海洋的远古气息。

根部达到的深度使植物能够经受干旱时期，并从土壤中吸收重要的淋巴液，它们富含矿物质、盐分和海洋留下的海洋成分。

根据公司的理念，为了让葡萄充分受益，每株葡萄的数量是会被限定的。葡萄的酚类成熟度和葡萄籽的最佳成熟度、酿造过程中的精心呵护、橡木桶的精心使用、瓶中的长时间陈酿：所有这些都产生了带有辛辣气味的纯梅洛，富含矿物质且伴随着千年的芳香。

葡萄酒酿造和熟成

轻柔压榨，在不锈钢罐中进行酒精发酵，温度保持控稳定。最后在法国新木桶中进行发酵12至14个月，苹果酸-乳酸发酵完成。最后在酒瓶中继续存放18个月左右。

品酒记录

紧致饱满，深邃的红宝石色。丰富多样的香气，以黑加仑、大黄属和桉树的香气为特征。饱满圆润的回味，微咸和黑色果莓为主导。单宁柔和而悠长。

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。

海拔

250米。

栽培体系

托斯卡纳“倒立式”剪枝法 (capovolto toscano)，人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，最后在传送带上进行挑选。

平均产量

750克 / 植株

