



I BALZINI



完美搭配各类烤肉以及中等陈年奶酪。



桑娇维塞，赤霞珠。

## 托斯卡纳中部山丘的宝姿丽白标IGP葡萄酒

宝石红色，浓郁而深沉，香气复杂而优雅，以非常成熟的红色浆果和辛辣香气为特征。口感平衡而柔软，回味悠长。 这是一款带有强烈地域印记的葡萄酒，能够在最高水准上表现出两种葡萄藤的优雅和复杂性。

### 葡萄酒酿造

在不锈钢罐中浸渍，温度控制在26-28℃，持续时间约为2周。完成苹果酸-乳酸发酵。

### 熟成

在中火烘烤的法国橡木桶中贮存大约12个月，橡木桶的50%是新的。最后在酒瓶中继续存放至少18个月。

### 品酒述评

- 外观  
深邃的宝石红色。
- 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。

### 品酒建议

窖藏陈化时间可以超过15至20年的葡萄酒。在16-18°C的温度下，使用宽大的红酒杯饮用。

### 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。

