

蒙特普齐亚诺红葡萄酒 D.O.C.



酒款描述

蒙特普齐亚诺红葡萄酒是我们生产的最年轻的红葡萄酒。大部分葡萄原料出自“Martiena”葡萄园, 该葡萄园也适合生产贵族葡萄酒。

品鉴笔记

这款酒呈明亮的宝石红色, 果香清新。单宁品质极佳: 这一特点使它在年轻时就轻新易饮, 即便它也有潜力进行长达5年的瓶中陈酿。

葡萄品种

以桑娇维塞(Sangiovese)为主要品种, 也有少量其他的辅助品种。

土壤特性

带有沉积岩的凝灰质土壤, 赋予葡萄酒其果味, 使得年轻的桑娇维塞葡萄酒也非常宜人。

产区

Martiena葡萄园位于酒庄的前面, 葡萄在采收期可以立即到达酒庄的原料接待区。

海拔

海平面以上300-350 米

种植年份

在2007和2011年之间

酿造工艺

经过柔软地压榨后, 在26-28°C在不锈钢罐中进行控温发酵。在表皮上浸渍10-14天、适时倒罐。

熟成

在不锈钢和在酒瓶中进行完善

陈年潜力

至少5年



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com