

‘BOSSONA’ 蒙特普齐亚诺贵族珍藏红葡萄酒 D.O.C.G.



酒款描述

“Bossona”蒙特普齐亚诺贵族珍藏红葡萄酒是我们这片土地的最高表达之一。它的葡萄来自 Caterina 的祖父 Alibrando 在 1961 年种植的同名葡萄园。这是最适合的葡萄品种之一。这款酒在木桶和酒瓶中经过长时间的陈酿，于 1999 年获得“珍藏”级别。毫无疑问，它是庄园的旗舰葡萄酒之一，是雅致和魅力十足的桑娇维塞在蒙特普齐亚诺的象征。产量非常低（每公顷约 4000 千克），而且只有在最好的年份才会装瓶，贴上“Bossona”珍藏葡萄酒的酒标。

品鉴笔记

结构复杂、优雅且平衡。宝石红色逐渐趋于石榴红色，带有强烈而优雅的香气，略带紫罗兰、灌木和香料的气息。单宁坚实，天鹅绒般柔顺，回味悠长而深沉。

葡萄品种

桑娇维塞 (Sangiovese)

土壤特性

上新世土壤，可追溯到 250 - 500 万年前。它富含凝灰岩、骨骼和化石，不仅具有良好的排水性能，而且赋予葡萄酒结构和矿物性。

产区

“Bossona”葡萄园是蒙特普齐亚诺阳光最充足的区域之一，其有利的日照角度使葡萄非常成熟。这里复杂的土壤构成非常适合桑娇维塞葡萄，持续的通风保障了葡萄的健康生长。

海拔

海平面以上 350-400 米

种植年份

1961-1997-2003

酿造工艺

经过精心挑选的葡萄，先进行柔软压榨，然后在不锈钢中在 26-28°C 的控制温度下发酵，然后在果皮上浸渍 28-30 天，适时倒罐。

熟成

熟成期为 36 个月，其中至少有 20 个月是在 tonneaux (900 升大橡木桶) 中完成的，然后在酒瓶中进行一段时间的完善。

陈年潜力

约 25 年

平均年产量

1.3000 瓶



Az. Maria Caterina Dei

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

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