

‘MADONNA DELLA QUERCE’ 蒙特普齐亚诺贵族红葡萄酒 D.O.C.G.



酒款描述

Caterina认为这款酒是整个酒庄产品中王冠上的宝石, 这就是为什么她决定将它献给她的父亲 Glauco: 在标签的底部您可以看到“我的父亲”。这是对这位一直是酒庄发展的参考点的人物的恰如其分的致敬。2015年, 葡萄产地的葡萄园达到成熟期, 因此, 现在所需要的一切条件都已具备, 可以酿造出具有长期陈酿潜力的佳酿。

品鉴笔记

呈现出深沉的宝石红色、“Madonna della Querce” 贵族葡萄酒呈现出宽广且迷人的香气。成熟的红色水果和果酱的香气占主导, 并伴随着橡木的香料气息。香气和味道之间的联系是完美的。在口腔中它是轻盈的, 悠长的且有矿物气息, 单宁是良好的, 密集且优雅。更深入的分析表明, 该酒的酒精含量中等, 酸度和萃取物质的好水平。这款葡萄酒因其优雅和精致而脱颖而出。

葡萄品种

桑娇维塞 (Sangiovese)

土壤特性

土壤的起源是上新世, 可以追溯到250 - 500万年前。质地均匀, 由凝灰质黏土和砂粒交替组成。

产区

“La Piaggia”葡萄园, 占地1.5公顷, 土壤和气候特征非常适合桑娇维塞。

海拔

海平面以上370米

种植年份

2005

酿造工艺

经过精心挑选的葡萄, 随后进行柔软压榨。发酵在不锈钢中进行, 温度控制在26-28°C。在果皮上浸渍28-30天, 适时倒罐。

熟成

在大桶中至少存放20个月, 随后在酒瓶中进行一段时间的完善

陈酿潜力

大约25年

平均年产量

4500 瓶



Az. Maria Caterina Dei

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

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