

# ‘ROSA’ 托斯卡纳桃红 I.G.T.



## 酒款描述

我们的桃红葡萄酒来自“Martiena”葡萄园，它位于酒庄的前面，因此在采收期，这里的葡萄是第一个到达葡萄原料接收区。用于酿造桃红葡萄酒的葡萄要比用于蒙特普齐亚诺红葡萄酒的葡萄早采收两周：此时，葡萄的转色期已完成，酸度仍然很高，含糖量也

## 不错。

### 品鉴笔记

这款酒的特点是柔和的粉红色，香气中有丰富的新鲜气息，尤其是花香和果香，红色水果为主、柔和。酸度适中，带有樱桃、草莓、覆盆子、橙色花朵等新鲜水果的味道。

## 葡萄品种

桑娇维塞 (Sangiovese)

## 土壤特性

土壤中富含沙子和凝灰岩，增强了葡萄酒令人愉悦的和清新的果味。

## 产区

“Martiena”葡萄园：离酒庄非常近，在采收期，葡萄可以即刻到达葡萄原料接收区。

## 海拔

海平面以上300-350米

## 种植年份

在2007与2011之间

## 酿造工艺

柔软压榨后，未发酵的葡萄汁放在6-8°C的冷藏罐中放置24-36小时。发酵于不锈钢罐中进行，控温在14°C，持续7-10天。

## 熟成

在16-18°C，于细小的酒脚上熟成3个月。

## 陈年潜力

3年

## 平均年产量

6000 瓶



Az. Maria Caterina Dei

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

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