

“SANCTA CATHARINA” 托斯卡纳红葡萄酒 I.G.T.



酒款描述

“Sancta Catharina” 结合了蒙特普齐亚诺的典型桑娇维塞的易饮性与梅洛和赤霞珠的果香。我们创造这款酒的目的是挖掘蒙特普齐亚诺地区的潜力: 这是适合桑娇维塞的土壤, 同时也可以同其他品种混酿相得益彰。

品鉴笔记

酒体复杂, 芳香, 富含蓝莓和黑莓果酱的气息。馥郁的香树脂和花香(紫罗兰), 与烟草、香草和黑胡椒的香料味道相平衡。酒体醇厚, 天鹅绒般柔顺, 单宁紧凑, 陈年潜力持久。搭配炖野味和成熟的奶酪相当美味。

葡萄品种

桑娇维塞同其他葡萄品种, 比如梅洛(Merlot)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和小维尔多(Petit Verdot)

土壤特性

黏土-凝灰岩

产区

主要葡萄园“La Ciarliana”: 位于海拔250-300米的地方, 中等质地的黏土使我们的葡萄酒色泽浓郁, 酒体饱满, 陈年能力强。

海拔

海平面以上300米

种植年份

2000与2013之间

酿造工艺

精心挑选的果穗经过柔软地压榨后, 在不锈钢中进行发酵, 温度控制在26-28°C。在果皮上持续浸渍10-12天。

熟成

成熟期为24个月, 部分在木桶中, 部分在酒瓶中。

陈年潜力

大约20年

平均年产量

5000 瓶



Az. Maria Caterina Dei

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

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