

蒙特普齐亚诺圣酒 D.O.C.



酒款描述

秉着蒙特普齐亚诺的传统, 圣酒(Vin Santo)是一种适合陈酿的金黄色甘露, 可在10-12°C的温度下享用。它适合搭配多种甜点(苦巧克力, 小糕点), 也适合搭配美味的菜肴, 如鹅肝酱, 硬奶酪及蓝纹奶酪。

品鉴笔记

酒体呈金黄色, 并带有些许琥珀色, 香气丰富, 带有蜜饯、杏仁酱、金合欢蜂蜜和杏子的气息。在口腔中它是愉快的甜味, 并由一种卓越的新鲜质感来平衡。

葡萄品种

白玛尔维萨伦加(Malvasia Bianca Lunga)和格莱切多(Grechetto)。

土壤特性

凝灰岩-黏土

产区

“La Ciarliana”葡萄园

海拔

海平面以上300米

种植年份

2002

酿造工艺

葡萄被放在特殊的架子上晾干, 经过柔软地压榨, 获取的果汁在冬天慢慢地发酵。

熟成

在kegs桶中至少存放4年。

陈年潜力

至少20年



Az. Maria Caterina Dei

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

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