



CAMPO AI SASSI 2014

命名 Rosso di蒙塔奇诺DOC

描述 蒙塔奇诺坎波萨西与布鲁奈罗特性相近，但口感更富活力、少了些许厚重。它们都由圣祖血葡萄酿制，用年份较短的葡萄树所结出的葡萄酿制的莱米丽白较布鲁奈罗更芳香、清雅，单宁酸也更恬淡。

天气条件 冬季，气候温和，有利于葡萄早期的生长；夏末阳光明媚，温度较高的日子为采摘好吃并且有利身体健康的果实提供了有利的自然条件，带来丰收的希望。

产区特征

起源 蒙塔奇诺CastelGiocondo庄园

技术说明

品种 100%

酒精含量 13,50%

发酵时间 16天

苹果乳酸发酵 酒精发酵之后立即开始乳酸发酵

精炼容器 部分在容积为80hl（百升）和100hl（百升）的斯拉夫尼亚橡木桶，部分在法国橡木桶

精炼时间 木桶内12个月，瓶内4个月

可供选择的规格 0.75 l

感官说明 倒入杯中后香气四溢，酒体呈明亮红宝石色。带有各种香料和新鲜水果的味道，并伴有优雅香味，是一款充满活力、特征鲜明的葡萄酒。吉奥康多2014年份康普干红葡萄酒（Campo ai Sassi 2014）与花思蝶吉奥康多红（CastelGiocondo Brunello）之间有着千丝万缕的联系；本款葡萄酒选用简单、丰富和令人满意的桑娇维塞（sangiovese）葡萄。可以完美搭配烧烤、千层面，同时跟鸡蛋肉汁意面一起食用也是非常理想的选择。

搭配 搭配鸡蛋意面，比如经过野兔肉、野猪肉和其他红肉酱汁调味的千层面；牛排和面条。