



## RIPE AL CONVENTO DI CASTELGIOCONDO 2010

**命名** 花思蝶吉奥康多珍藏红 ( Brunello di Montalcino DOCG Riserva )

**描述** 吉奥康多庄园的康维多干红葡萄酒 ( RIPE AL CONVENTO ) 是经过手工精挑细选的产物。最开始在葡萄园里，后来在酒窖中，每一粒葡萄都经过精心筛选。本酒款是选用极强个性和非凡寿命的布鲁诺 ( Brunello ) 酿制出的珍藏葡萄酒。

**天气条件** 2010年的采摘季在10月20日结束。2010年春季的特点是降雨比较频繁，坏处是葡萄种植者的植被管理和防御病虫害的工作受到一定的考验，好处是可以给葡萄藤提供丰富的水分。夏天那几个月的特点是晴雨交替，而且各自持续的时间也相差无几。最终，九月份的气候条件非常理想，白天很热但是夜晚却很凉爽，这样阳光明媚的日子一直持续到采摘季结束。因此，当年的葡萄藤达到最佳状态，葡萄也在地窖中完全成熟。

### 产区特征

**起源** 吉奥康多庄园 ( Tenuta di Castelgiocondo ), 蒙塔奇诺 ( Montalcino )

**平均高度** 350米-450米 ( 1148英尺到1377英尺 )

**表面** 8.19 ha

**日照** 朝南-西南

**土壤类型** 钙质土壤，多粘土和钙元素。“黑土地”富含丰富矿物质，PH值呈碱性/偏碱性

**种植密度** 5500株/公顷

**育种** 精密修剪

**葡萄园年龄** 18 年

### 技术说明

**品种** 桑娇维塞 ( Sangiovese )

**酒精含量** 15%

**发酵时间** 30天

**苹果乳酸发酵** 产生酒精之后立即进行处理

**精炼容器** 斯洛文尼亚橡木桶和法国橡木桶

**精炼时间** 采摘之后一直到第六年的1月1日的这段时间内，至少在木桶内存放两年并在瓶子内贮藏六个月。

**可供选择的规格** 0.75L,1.5L,3L

**感官说明** 呈明亮红宝石和石榴石色，酒体清澈且具有卓越浓度。散发出浓郁和复杂香氛，起初是红色和黑色小浆果组成的水果味，比如李子、黑莓和黑醋栗的味道。后段为香草和烤咖啡、可可和烟草的味道。入口炽烈、柔软且协调，单宁丰富，与酒精度、酸度以及其他成分形成完美平衡。品尝于2010年12月。

**搭配** 搭配炖肉、长时间烹调的肉类和成熟的奶酪。