



TERRE MORE 2014

命名 Maremma Toscana Cabernet DOC

描述 Terre More由赤霞珠、美乐、品丽珠和西拉精确搭配混合酿制而成，酒香浓郁、热烈，恰如其分地体现其生长环境。

天气条件 季节性特点是降雨较多，因此地下水非常充足。四月的上半月，葡萄开始发芽。到了夏天，降雨量十分充足。八月份的时候，气象条件得到改善，因此葡萄可以缓慢地达到成熟状态。这是一个生机勃勃的年份，因此可以生产出含有多品种感官特性的产品。

产区特征

起源 Comune di Magliano (GR) - Tuscany

技术说明

品种 赤霞珠, 品丽珠, 美乐, 西拉

酒精含量 13,50%

发酵时间 13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 二次、三次使用过的法国橡木桶

精炼时间 12个月

可供选择的规格 0.75 l

感官说明 特雷莫2014年份红葡萄酒 (Terre More 2014) 具有耀眼、明亮和浓郁深紫红色。散发出多重复杂香氛，比如樱桃、黑莓、黑醋栗的水果味，然后扩散成肉桂和甘草的香气。入口柔顺，酒体饱满，余味悠长且果香四溢。品尝于2016年2月。

搭配 烤肉、肉酱意面或西红柿酱首道菜搭配享用，也可就食比萨。