



PATER 2015

命名 托斯卡纳的桑娇维塞(Sangiovese)·地区餐酒

描述 这是一款新鲜且充满活力的葡萄酒·采用桑娇维塞酿制而成·具有明亮的光泽·散发出草莓·黑莓等水果果香·以及咖啡和甘草的味道·柔软和美味·余味较干·纯净。

天气条件 4月和5月的气候较为适宜·在此期间葡萄藤的物候期加快·而炎热的7月则有助于果实成熟·随后的8月份·降水增多·减缓了葡萄的成熟进程·8月份·气温有所降低·这有助于葡萄内部物质的积聚·从而使果实获得绝佳的多酚香气。

技术说明

品种 桑娇维塞(Sangiovese)

酒精含量 12.5

发酵时间 12天

苹果乳酸发酵 产生酒精之后立即进行处理

精炼容器 在法国和美国橡木桶以及钢桶内进行提炼

精炼时间 在木桶中放置三个月·在钢桶中放置三个月·在瓶内放置两个月

可供选择的规格 0.75 L

感官说明 本酒款由桑娇维塞葡萄酿制而成,具有浓郁的樱桃及梅子果香·还伴有黑胡椒和香草的辛香·口感柔滑·回味悠长·适合搭配各种肉类菜肴。

搭配 这是一款经典葡萄酒·可以搭配任何菜肴·比如肉酱意面·炖白肉·炖兔肉·或者烤猪肉香肠。