



SANTA MARIA 2015

命名 斯坎萨诺莫瑞里诺

描述 2000年首次进行生产。年轻且富有活力，圣玛利亚葡萄酒（Santa Maria Morellino di Scansano）是一款清爽、柔和、果香四溢的葡萄酒，完美适用于任何场合。

天气条件 秋季晴朗，冬季湿润，这为葡萄生长提供了充足的地下水储备。冬季之后的一周，葡萄进入抽芽期。4、5月份气候较为适宜，而7月份却十分炎热，在夜晚，气温才有所缓和。高温加速了葡萄的生长，使其提前进入着色成熟期。8月份雨水充沛，使炎热的天气有所缓和。葡萄稳步缓慢成熟，因此果实品质卓越，无论是多酚含量还是香氛都十分理想。

产区特征

起源 格罗塞托 - 托斯卡纳

技术说明

品种 85%的桑娇维塞，15%的赤霞珠

酒精含量 13%

发酵时间 11天

苹果乳酸发酵 产生酒精之后立即进行处理

精炼容器 不锈钢罐

精炼时间 分别在钢制容器和瓶中熟化10个月和2个月

可供选择的规格 0.75L · 0.375L

感官说明 圣玛利亚2015

年份葡萄酒呈明亮宝石红色。2015年份赋予该款葡萄酒浓烈的覆盆子、樱桃及梅子果香，同时使其散发着佛手柑和肉桂等柑橘类水果的香气。本款斯堪萨诺莫瑞里诺葡萄酒口感细腻、复杂，层次分明，带有柑橘的芬芳香味，且余味悠长。

搭配 炖肉，比如兔肉或鸡肉，也与中度芝士形成完美搭配。