



## MORMORETO 2014

**命名** 托斯卡纳IGT干红葡萄酒

**描述** 歷史悠久的力寶山路莊園 (Castello Nipozzano) 坐落在距佛羅倫斯東北方35公里處。是托斯卡尼葡萄酒的傳統代表，並且保留了濃厚的地域特色。

**天气条件** 2014年冬季的气温要高于以往的这个时期，而其后较为温和的春季也使得葡萄藤早早进入了抽芽期。清爽的夏季伴随均衡的降雨使得葡萄的生长期回归正轨，而在7月末8月初的热浪则帮助葡萄顺利进入了着色成熟期。在昼夜温差的影响下，葡萄果实逐渐成熟。

### 产区特征

**起源** Castello Nipozzano

**平均高度** 250米到300米 (820英尺到985英尺)

**表面** 蒙特索迪葡萄园内25公顷 (61英亩)

**日照** 西南

**土壤类型** 1) 多沙土地带，排水良好；钙含量较高。中性PH值，偏碱性；2) 石灰石地带、粘土丰富、大量钙元素。白土地。多石表面，偏碱性土质

**种植密度** 超过5800株葡萄/公顷

**育种** 枝条按要求严格修剪

**葡萄园年龄** 超过20年

### 技术说明

**品种** 赤霞珠和品麗珠·桑嬌維賽·小維鐸淡淡的患病率

**酒精含量** 14,5%

**发酵时间** 不同品种的葡萄在温度不高于35°C (95°F)的不锈钢发酵池分开发酵15天，之后进行20天的果皮浸软

**苹果乳酸发酵** 酒精发酵之后立即开始乳酸发酵

**精炼容器** 部分电锯制作、部分劈切工艺橡木桶；部分采用新桶，剩余采用具有一年桶龄的橡木桶

**精炼时间** 橡木桶内24个月，瓶内6个月

**可供选择的规格** 0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

**感官说明** 本款葡萄酒呈现浓郁而又厚重的红宝石色泽，同时散发出多种混合成份的芳香气息：诸如黑莓和覆盆子等红色浆果与苦杏仁和无花果果酱的香气发生了相互碰撞与交融，然后又遇到了烤制后的咖啡豆、可可脂和一丝香草幽香，最终实现了气味上的均衡。

**搭配** 与熟肉、腌泡制品、熟炖和炖汤搭配绝佳；与干酪一起引用更是美妙。