



MONTESODI 2014

命名 Toscana IGT

描述 蒙特索迪紅葡萄酒誕生於1974年，由與桑嬌維塞莊園同名且在海拔400公尺培育的葡萄釀製而成，該酒只在葡萄最佳的成熟期出產。蒙特索迪紅葡萄酒一直被認為是力寶山路莊園最傑出的，由桑嬌維塞葡萄所釀制的酒類代表。酒香濃郁，氣氛尊貴、持久。

天气条件 2014年的冬季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。夏季温和的气温和均衡的降雨使得葡萄的生长期回归正轨，而在7月末8月初的热浪则帮助桑娇维塞葡萄顺利进入了着色成熟期。在昼夜温差的影响下，葡萄逐渐成熟。

产区特征

起源 Castello Nipozzano

平均高度 400米 (1312英尺)

表面 蒙特索迪葡萄园内20公顷 (49英亩)

日照 西南

土壤类型 干燥多石，有粘土、石灰石，排水良好，有机物质含量低

种植密度 其他地段 5850株/公顷

育种 篱架

葡萄园年龄 超过20年

技术说明

品种 圣祖血

酒精含量 14,50%

发酵时间 30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 采用30公升的奥地利和法国橡木桶

精炼时间 18个月橡木桶陈酿，6个月瓶中陈酿

可供选择的规格 Bottle, Magnum (1,5 l), Double Magnum (3 l)

感官说明 2014年份的Montesodi葡萄酒在外观上呈浓郁的红宝石色，并闪烁着暗红色的光泽。将其置于鼻间，便能嗅到浓郁而又新鲜的矿物气息，同时夹杂着佛手柑、樱桃花、紫罗兰和枇杷的香气。该酒品在味觉与嗅觉上实现了独特的相融。轻啜口中，可以感受到它那浓郁的矿物风味，以及一种似烘烤过的丝滑单宁口感，余韵十足。该葡萄酒具有一种类似酒浸樱桃、杨梅果实、蜜渍雪松和糖果的甜味口感，同时还伴随着咖啡的浓香和无核水果的白色果肉香气。

搭配 略生的红肉菜肴的绝配，特别是佛罗伦萨T骨牛排