



NIPOZZANO VECCHIE VITI 2014

命名 基安蒂-鲁芬娜珍藏 DOCG

描述 该款佳酿它的酿制原料出自力宝山路酒庄古老的葡萄园，那里的葡萄株具有深入地层的发达根系。根据托斯卡纳当地悠久的传统，这一珍藏佳酿要在橡木桶中经过为期24个月的醇化，在丰富性和协调性上都形成令人赞叹的酒品特性。

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 力宝山路酒庄

技术说明

品种 桑娇维塞 (Sangiovese) 和其他葡萄品种：黑玛尔维萨 (Malvasia Nera)、科罗里诺 (Colorino)、卡内奥罗 (Canaiole)

酒精含量 13,5%

发酵时间 20天 (通常要倒罐)

苹果乳酸发酵 紧随酒精发酵之后

精炼容器 木桶中

精炼时间 木桶中24个月，瓶中3个月

可供选择的规格 0,75 l, 1,5 l, 3l

感官说明 力宝山路老藤家族红葡萄酒2014 呈深红宝石色。酒香展现出杏仁花香与玫瑰果香草味之间的平衡。入口新鲜，复杂且持久。单宁酸深藏于葡萄酒中，柔滑和谐。在品尝时，能够感受到酒中酸性成份的存在，其与酒精的搭配相得益彰。该款葡萄酒充盈着覆盆子、醋栗、鹅莓的味道，后味是白胡椒和可可粉的香气。

搭配 适合与传统菜肴菜豆白菜面包羹 (一种托斯卡纳的浓汤) 相配；拌有野猪肉酱的意大利宽面条以及包肉的意大利卷，也都是不错的配餐选项。与烧烤羊肉肉匹匹配则更加绝妙。