



TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI 2016

命名 托斯卡纳·意大利

描述 1300年以来，佳奇红庄园一直是花思蝶家族葡萄酒酿造传统的象征。托斯卡纳地区相关的葡萄酒在这里生产。16世纪时，教皇法院以及亨利八世的英国法院都喜爱这里酿造的葡萄酒。

天气条件 经过特别温和少雨的冬季之后，2016年葡萄酒酿造期比去年提前了一周。早春，凉爽潮湿的气候使植物储备了生长所必需的水分。从6月份开始，随着葡萄藤开花，气温会逐渐升高，长期炎热、干燥的气候会一直持续到葡萄收获季，仅在8月份的头几天有几场降雨，从而避免出现严重的缺水现象。葡萄收获季的气候特别有利，不仅很长时间没有下雨，而且最重要的是，显著的温差使葡萄积累了大量的多酚类物质。

产区特征

起源 佳奇红庄园·蒙泰斯佩尔托利

技术说明

品种 主要是赤霞珠和美乐，以及少量的品丽珠和桑娇维塞

酒精含量 13%

精炼容器 橡木桶

精炼时间 橡木桶12个月，瓶中2个月

可供选择的规格 75cl、1.5L、3L

感官说明 外观呈深宝石红色。香气结合了黑加仑和樱桃的芳香，并带有黑胡椒和香草的辛辣味道，迷人而多样。口感浓郁饱满，带有烘烤的优雅味道，余味浓烈和谐。

搭配 非常适合搭配炖牛肉或煎牛肉和烤猪肉。理想的配餐是野兔和野猪。当然，也可与各种口味的奶酪搭配。