



## GIRAMONTE 2012

命名 托斯卡纳IGT

描述 吉奥康多庄园作为花思碟家族最古老的庄园在1999年推出独家珍藏基洛蒙特红葡萄酒。庄园理想的土壤和微气候特性及严格的果品挑选过程确保了葡萄酒年复一年的优秀品质，因而酿造出的酒纯熟、爽滑、具有悠久、耐人回味的余香。

天气条件 2012年夏季的特点是高温和降雨量减少。格外干燥的气候有利于桑娇维塞葡萄和梅洛葡萄的顺利生长。收获期延长了数日，收获的葡萄都显现出了完美的健康状态。从这一时期的气候数据中，我们记录了比平均水平更高的气温。尽管雨水不足，但是粘质土壤能够保存水分，促进葡萄成熟。

### 产区特征

起源 Comune di Montespertoli佳奇红庄园

平均高度 250米 ( 820英尺 )

表面 6.5公顷 ( 16英亩 )

日照 西南

土壤类型 1 ) 粘土土质，富含丰富钙和矿物元素，PH值偏碱性。2 ) 沙土土质，有明显的河卵石，排水良好，PH值呈中性。

种植密度 5500株葡萄/公顷

育种 精密修剪

葡萄园年龄 种植于1993年

### 技术说明

品种 美乐，圣祖血

酒精含量 14. %

发酵时间 美乐25天，圣祖血21天

苹果乳酸发酵 酒精发酵之后在橡木桶立即开始乳酸发酵

精炼容器 橡木桶

精炼时间 橡木桶内16个月，瓶内6个月

可供选择的规格 Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

感官说明 在视觉上这种酒呈现出清澈生动的红宝石色，略带紫色色调。丰富的酒香中结合了蓝莓与黑樱桃的浓烈果香和适度的黑胡椒与茴香的辛辣香味。烤榛子和咖啡的浓香赋予了这款酒独特的复杂性。口感润滑，酒体丰满，致密的单宁酸使得它的全部潜力得以在口中发挥，余味悠长。

搭配 与烤肉、烧烤、炒牛肉搭配绝佳，配以淡奶酪更妙。