



## CASTIGLIONI CHIANTI 2018

**命名** 佳奇红

**描述** 由于土壤和气候适宜，基安帝佳奇红体现出本土的特点，酒体柔和，香味怡人，并且以其强烈而鲜明的个性而闻名。

**天气条件** 2018年的冬季，佳奇红庄园降雨量充沛，并且在3月初还下了一场雪，这保证了夏季充足的水源。春季，天气时而温暖晴朗，时而凉爽潮湿。植物枝繁叶茂，花朵美丽绽放。随着夏季的到来，降雨量减少；7月和8月天气温暖、阳光明媚。9月几乎完全没有降雨，且伴有明显的北风，这使葡萄得以在特别干燥的空气中成熟，达到高质量成熟度和浓缩度。

### 技术说明

**品种** 桑娇维塞和少量的美乐

**酒精含量** 13%

**精炼容器** 不锈钢容器

**精炼时间** 大缸6个月，瓶中1个月

**可供选择的规格** 75 cl - 37.5 cl

**感官说明** 佳奇红2018外观呈耀眼的红宝石色，并带有优雅的紫色。樱桃、黑加仑子和覆盆子等浓厚的水果味扑鼻而来。之后呈现出如紫罗兰一样馥郁的花香。佳奇红口感活泼、柔和、充满活力。余味悠长而持久。口中的余味进一步证实了先前闻到的果香。

**搭配** 可搭配口味丰富的菜肴，如肉酱意大利面、烤鸡、蔬菜炒牛肉和中熟奶酪。