

2013萨艾特山葡萄酒 (MONTE DELLE SAETTE 2013)



ZH 名称: IGP级维罗纳白葡萄酒。

葡萄品种: 灰皮诺、金塔明娜、白费尔南达。

产地: 冰碛丘陵。

地理位置: 萨利奇圣乔治(索纳市)山区。产地高度: 海拔150 - 250米。

葡萄园方向: 西南面。

土壤类型: 壤质砂土。

葡萄培植方法: 居约式。

葡萄树平均树龄: 10年。

种植密度: 每公顷6,000株。

葡萄收成期: 8月底至9月初及9月底至10月初, 人手采摘。

挤压方法: 以柔压法把完整的金塔明娜压碎, 然后压榨。

发酵方法: 在摄氏16度温控环境中发酵10-12天。

陈酿过程: 混酿前先将每种葡萄品种分开。把一部份的葡萄放进钢桶内陈酿一年, 另一小部份于橡木桶内快速陈酿5个月。然后再于瓶内陈酿6个月。

分析数据:

酒精度: 13度

还原糖含量: 2.6克/公升

总酸度: 5.33克/公升

酸碱度: 3.43

酿造特色: 酿制这种葡萄酒具有很大的挑战性, 我不断致力研究采用与众不同的方法酿制葡萄酒: 就在这个优良的葡萄收成年份, 不同品种的葡萄得以达攻完全的成熟度, 我把这些不同的品种混合酿制了这种葡萄酒。只有时间才能把这种葡萄酒的优秀素质完全展现出来。

金塔明娜达致了最佳的成熟度, 为葡萄酒带来浓郁的芳香; 在木桶内陈酿的灰皮诺, 为葡萄酒带来丰富的结构感和层次感。

酒评: 呈淡黄色, 阳光照射下闪烁耀目。它散发野花、蜡梅和鼠尾草的花香, 以及异国水果(依次为芒果、凤梨和香蕉)的果香。口感暖融及丰厚, 带有法国苹果、丰厚肉质的果肉和矿物质的美味, 余味悠长。

QUAIARA庄园农业公司

Via Corte Quaiara 1, 37060 - San Giorgio in Salici, Sona (VR)

www.cortequaiara.it - info@cortequaiara.it

增值稅号 04207840234