



至尊特酿
传统酿造法

首次采摘于1991年.

第一次除渣于1994年

产地：酒庄自有产权的位于阿斯科利皮查诺的葡萄园

葡萄品种：70%霞多丽，30%黑皮诺

平均高度：海拔200米

土壤：中性粘土趋于沙质

栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约80公担的葡萄

每株产量：2.5公斤左右的葡萄

采摘：清晨或下午早些时候手工采摘装在小箱中。运到酒庄前在冷藏室保存。

酿造：选择酿造基酒最佳成熟期进行采摘，葡萄去梗、轻压后被放置在不锈钢温控罐体中发酵10天左右。基酒中添加糖和酵母，装瓶，进行二次发酵。传统发酵法的酿造过程非常漫长，葡萄酒在酒瓶中的酒泥陈酿至少60个月。之后需将酒瓶翻转，瓶口朝下放在专用木架上，转动酒瓶，使酒渣堆积在瓶口，澄清酒液。最后，除渣结束后，补液。整个酿造过程需要极大的耐心和细心，而有经验的酿酒生产者也会享受这漫长但充满期待和喜悦的过程。*

👁 视觉

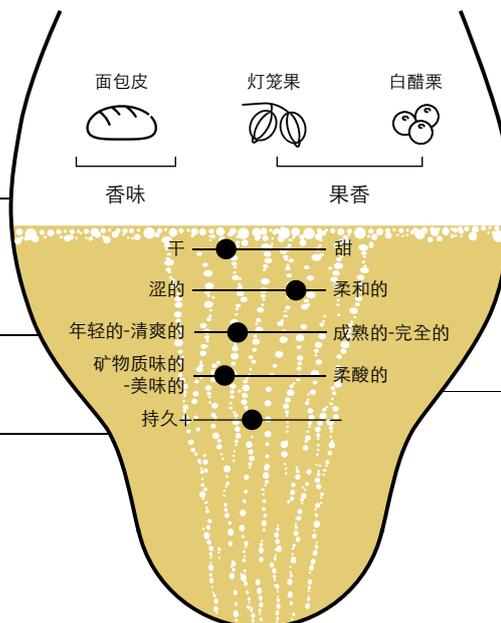
酒体呈稻草金黄，晶莹剔透。气泡细腻，持久。

👃 嗅觉

酒香浓郁、细腻、复杂，散发着面包皮、白醋栗和灯笼果的香气，清新、醇厚、绵长，香气交融。

👄 味觉

口感轻柔顺滑，矿物质感丰富。清新的果香，丰富而醇美，随着细腻的起泡芬芳四溢。酒体结构复杂，回味无穷，酒香宜人。



©2018 Kryes Sfs 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

1/03/2019