

老栎树泪珠葡萄酒

莫洛法定产区高级干红葡萄酒



产地
酒庄自有产权位于安科纳-圣马塞罗市的葡萄园

高度
海拔100-150米

土壤类型
主要为粘土

葡萄品种

100% 莫洛达勒巴泪珠葡萄

种植密度
每公顷5千株左右

剪枝法：
单臂单干剪枝法

每公顷和每株产量
大约7500公升/1.5公斤葡萄

首次采摘罐装于2007年

采摘
通常在每年的九月采摘。葡萄手工采摘、筛选后才送去压榨。

酿造
葡萄去梗后在恒温20度的不锈钢容器内带皮浸渍大约20天，以保留其丰富、特有的果香和花香。*

*含有亚硫酸盐



视觉

深红宝石色边缘泛紫



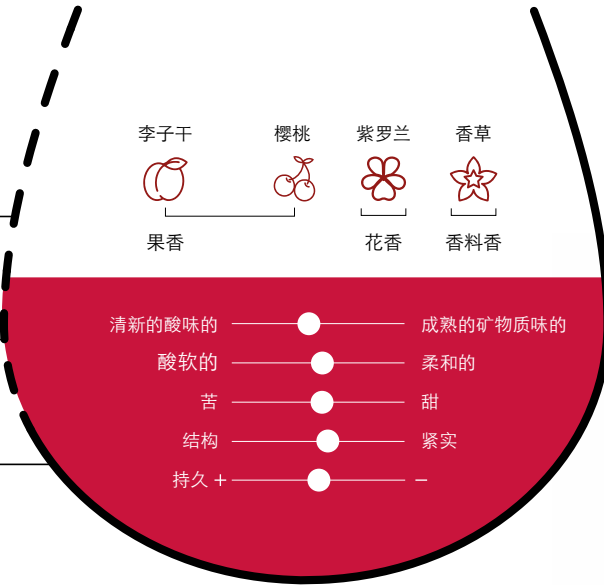
嗅觉

香气优雅的樱桃，紫罗兰，天竺葵，玫瑰花和青草味道

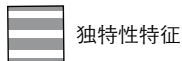


味觉

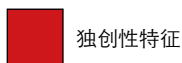
结构饱满，口感紧实干爽，单宁结构均衡和谐，味道芳香全面、持久，回味悠长，让人惬意无穷。



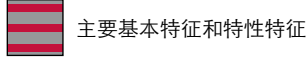
意大利葡萄酒感官分析鉴定中心
信息图表是以感官分析数据为基础。ISO质量标准由意大利葡萄酒感官分析鉴定中心审核认证。



葡萄酒感官分析
莫洛法定产区高级泪珠干红葡萄酒

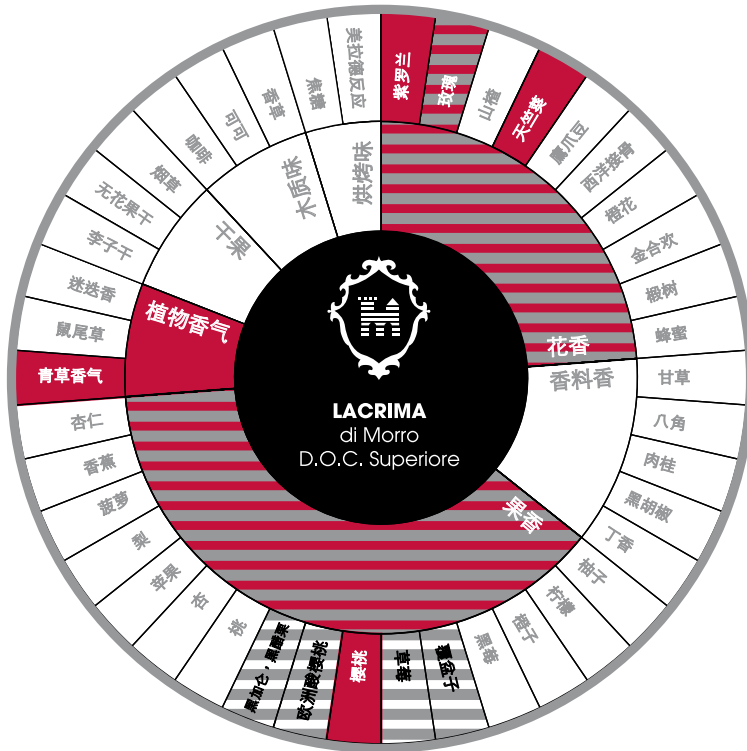


葡萄酒感官分析
老栎树莫洛法定产区高级泪珠干红葡萄酒
倍雷诺斯酒庄



总结

老栎树泪珠干红葡萄酒
强烈的花香和植物香气扑鼻，相比其独特性特征，果香成分不够全面。



1/03/2019



网页: www.velenosivini.com

