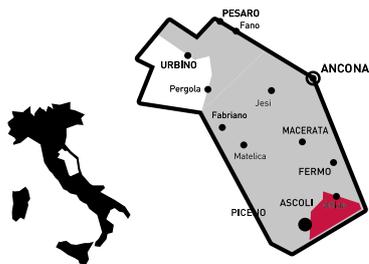


露迪

奥菲达优质法定产区干红葡萄酒



产地：酒庄自有产权葡萄园，位于奥菲达市和喇嘛城堡市

高度：海拔200-250米

土壤：粘土和碱性石灰岩土质

葡萄品种：
85%的蒙特布查诺，8%的赤霞珠，7%的梅洛

种植密度：每公顷5千株

剪枝法：单臂单干剪枝法

每公顷和每株产量：
大约75公担/1.5公斤葡萄

首次采摘装瓶：
1998年马尔凯地方特色干红葡萄酒
2005年奥菲达法定产区干红葡萄酒
2011年奥菲达优质法定产区干红葡萄酒

采摘
十月中旬，清晨或下午晚些时候手工采摘放在小箱中。送到酒庄前在冷藏室保存。

酿造
葡萄在不锈钢罐内发酵。带皮浸渍大约28天左右。在新橡木桶中熟成18-24个月。最终酒的混合在熟成后完成。按照规定，葡萄酒装瓶后须在瓶中静放3个月。*

视觉

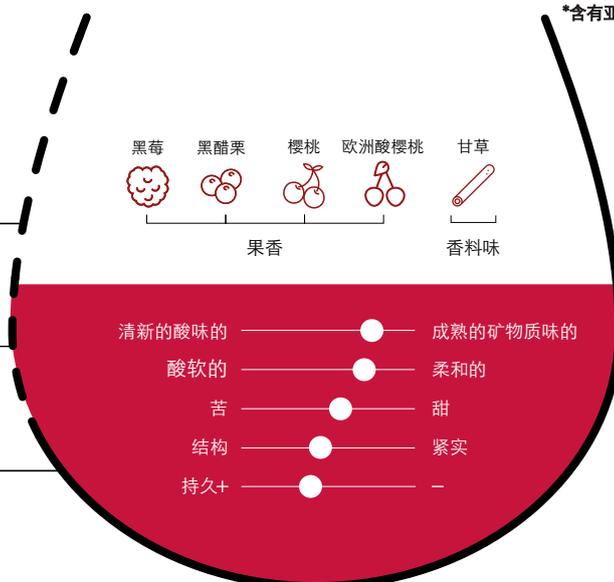
深红宝石色，葡萄酒陈年后接近石榴红色

嗅觉

酒香醇厚持久，散发出丰富的果肉水果：黑莓、黑醋栗、樱桃的果香，并略带甘草、石墨的气味。轻盈淡雅的芬芳使酒体结构丰富、回味悠长。

味觉

简约与高雅，口感强劲醇厚，单宁细腻、柔顺、圆润，品尝到最后口腔里回荡着宜人的果香，余味无穷。



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。



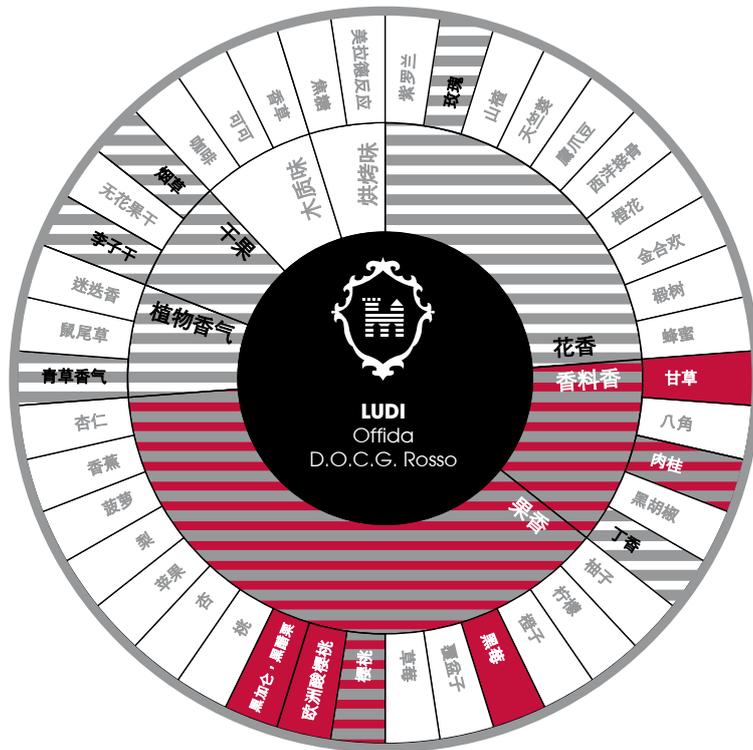
独特性特征

葡萄酒感官分析
奥菲达优质法定产区干红葡萄酒

独创性特征

露迪葡萄酒感官分析
奥菲达优质法定产区干红葡萄酒

主要基本特征和特性特征



结论

露迪干红葡萄酒散发着浓郁的果香气味，细细品尝时酒香味在鼻腔内流动，从初闻到余香，随后酒感变得更加浓烈强劲，酒体中的花香和草本味也更加轻柔。



1/03/2019



网页： www.velenosivini.com

