



# 阿布鲁佐蒙特布查诺 法定产区葡萄酒

首次采摘装瓶于2015年

产地：位于康图奎拉市的葡萄园

葡萄品种：100%阿布鲁佐蒙特布查诺

平均高度：海拔200-300米

土壤：主要是粘土

葡萄栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株葡萄

每公顷产量：大约120公担葡萄

每株产量：2.5公斤左右的葡萄

采摘：九月中旬至十月份

发酵：葡萄去梗，在不锈钢罐体中发酵。带皮浸渍大约20天后就可以倒罐到不锈钢罐中熟成了。\*



视觉

红宝石色带紫色反光



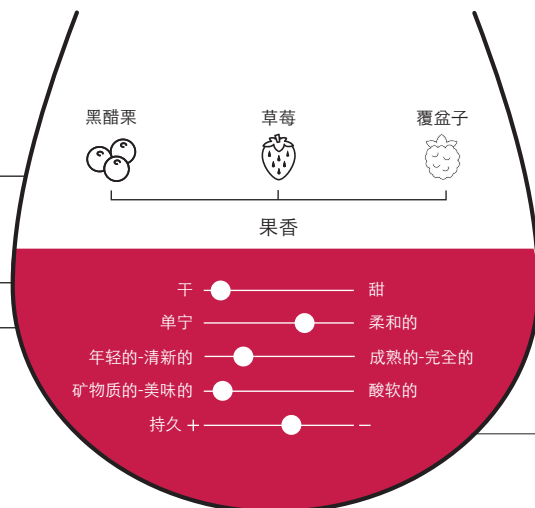
嗅觉

清新的果香中带有黑醋栗，草莓和覆盆子的香气。



味觉

矿物质味丰富，酒体虽然柔和，但可创造出活泼、强烈的口感冲击力。入口顺滑、多汁。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒庄所有。

\*含有亚硫酸盐

1/03/2019