



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



普罗佩罗 阿布鲁佐法定产区瑟拉索桃红葡萄酒

产地：葡萄园位于康托奎拉

品种：100% 蒙特布查诺

平均高度：海拔250-300米

土壤：中度粘土富含钙质

栽植方式：单臂单干栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约80公担的葡萄

采摘：九月月上旬选择适合酿造桃红葡萄酒的葡萄并采摘。

酿造过程：把采摘好的葡萄去梗并压榨。为了保持葡萄的芳香气息，整个过程需要在密封的环境使用干冰降温。接着进行6小时低温浸渍以最大程度地萃取葡萄的芳香物质。然后在14/15度进行发酵。最后，葡萄酒与酒渣熟成几个月来稳定酒体结构。\*



视觉

鲜艳、晶莹的玫瑰红色。



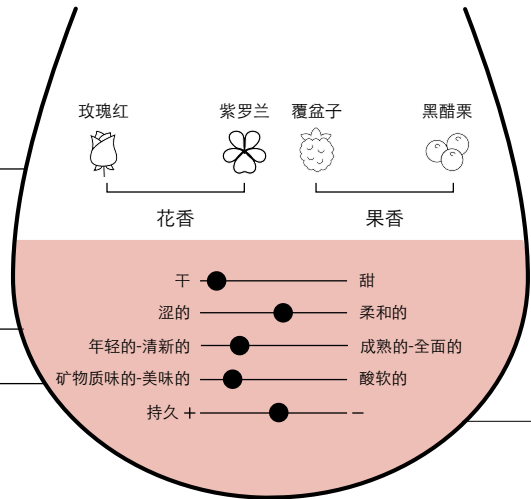
嗅觉

酒体中散发着玫瑰花和紫罗兰花香味，还伴有红色水果、黑醋栗和覆盆子的芳香气息。



味觉

酒体香气强大、磅礴，具有蒙特布查诺葡萄的显著特征。酒体结构丰满、酒香余味持久。芬芳的花果香在口腔里回绕。



©2018 Kiyes Srls 最终解释权归葡萄酒庄所有。

\*含有亚硫酸盐

1/03/2019