



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



桃红葡萄酒  
马尔凯地方特色桃红葡萄酒

首次采摘罐装于2016年

产地：酒庄自有产权的位于喇嘛城堡的葡萄园

品种：100%的蒙特布查诺

平均高度：海拔200-300米

土壤：大部分为粘土，趋于碱性

葡萄栽培方式：居约土栽培法

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：选择适合酿造桃红葡萄酒的葡萄，九月上旬采摘。

发酵：葡萄一到酒庄，立即在碳雪惰化的环境下进行去梗、压榨，从而不损失主要的香气。生产的葡萄酒仅采用压榨第一阶段获得的葡萄汁液。发酵在14 / 15 °C的温度下进行。最后，葡萄酒与酒泥并存几个月的时间以增加其结构。\*

视觉

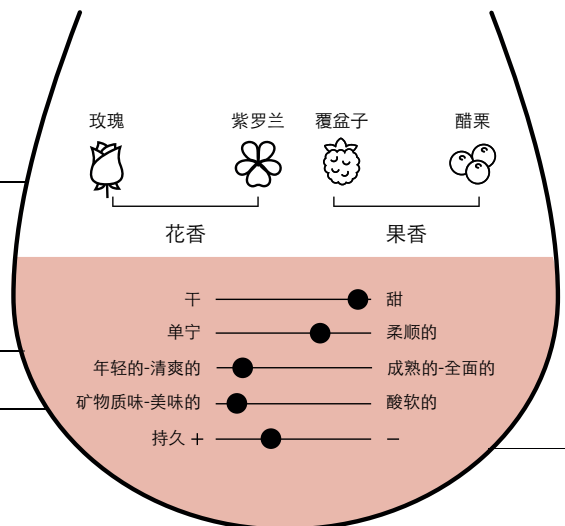
明亮的玫瑰石英色

嗅觉

酒体饱满、强劲，散发着玫瑰花和紫罗兰花的花香气息，还伴有各类红色小浆果的果香味。

味觉

酒体结构良好，完美地体现了该葡萄的香气特征；入口甘美、清爽，矿物质味道浓郁。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

\*含有亚硫酸盐

12/02/2021