



有机系列  
皮切诺法定产区高级干红葡萄酒

首次采摘罐装于2016年

产地：酒庄自有产权的位于利潘特兰索市，奥菲达市和卡斯多拉诺市的有机葡萄园。

品种：70%蒙特布查诺,30% 桑乔维塞

平均高度：海拔200-300米

土壤：主要是粘土，趋于碱性

栽培方式：单臂单干栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约100公担的葡萄

每株产量：2公斤左右的葡萄

采摘：十月中旬手工采摘放在小箱里。

酿造：葡萄去梗后置于2万公升的不锈钢发酵罐中发酵。罐体具有循环使用葡萄汁喷淋葡萄皮层使之降温并充分融合和温度控制的系统。带皮浸渍20天左右。发酵后的葡萄酒在新的法国橡木桶中熟成。\*



视觉

红宝石色中泛有石榴红的反光



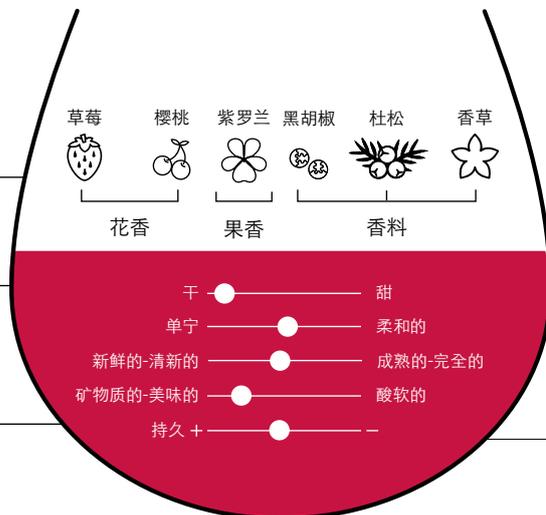
嗅觉

散发着浓郁、清爽的红色果肉的果香气味。清新的紫罗兰花香与黑胡椒的辛辣风味交织在一起，而优雅甜美的香草后味十足，使整个酒体香味多样、复杂。



味觉

酒香味持久、热烈、饱满却不失和谐。果香、花香、香料的各种芬芳气息交织融合。酒体结构饱满丰富、回味悠长、惬意怡人。



©2018 Krives Srls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

\*含有亚硫酸盐

1/03/2019