

瓦尔波利切拉 高级经典法定产区

我们的高级经典瓦尔波利切拉是完全由产自维罗纳的阿尔比赞诺镇上历史悠久的低产葡萄庄园的本地品种科维纳、科维诺尼和罗迪内拉酿造而成。经过长时间的浸渍和发酵后，在传统的大橡木桶内把葡萄酒陈酿14个月，之后在酒瓶内再短期精酿。

葡萄酒呈艳丽的宝石红色，散发着浓郁的蓝莓香味，隐隐透着樱桃和甘草的香气，带着丝丝的肉桂和胡椒的味道。口感柔和、温暖，良好的酸度与有层次感的单宁相互平衡，余味持久且果味突出。

分类

瓦尔波利切拉高级经典。
法定产区。

生产理念

这款瓦尔波利切拉葡萄酒由传统的酿酒技术酿造而成，这赋予了它独特的个性和高识别度。充分地体现了维罗纳的酿酒传统，并且以这种方式传承了家族上百年历史。

土壤成分

粘土山地和石灰岩层

葡萄品种

科维纳75%，罗迪内拉 10%，科维诺尼 15%

采收时期

九月底。

种植密度

居由整形—5600株/公顷

种植年份

1991/1993

采收、酿造和熟化

在阿尔比赞诺迪内格拉尔镇的庄园，即瓦尔波利切拉经典产区的中心地带内，我们采收完酿造阿马罗尼酒的葡萄之后，大约在10月中旬就会人工采摘用于瓦尔波利切拉的葡萄。葡萄经过捣碎，冷压，在严格温控环境下发酵大概25-30天，且每天通过倒灌进行浸渍。发酵完成后把酒液倒进橡木桶内进行苹果乳酸发酵。之后再经过12个月的精酿，葡萄酒即可装瓶。



酒精度 14%
饮用温度 15°-18°C
搭配：烩饭、意式面食、野味和禽肉

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italy

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine