

## 里帕索瓦尔波利切拉 高级经典法定产区

传承了家族上百年的传统非常优雅和复杂的高级瓦尔波利切拉。风格符合科维纳，罗迪内拉和科维诺尼，三个葡萄品种的典型特征和维罗纳风土特质。里帕索酿造法是将阿马罗尼未经压榨的葡萄皮添加到基础瓦坡里切拉酒中，使之再次发酵，让葡萄酒更具复杂性，柔软的结构和更深更深的颜色。

葡萄酒呈亮红宝石的颜色，一些色调让人联想到阿马罗尼酒。有樱桃，蓝莓，甘草的香味和一丝肉桂和胡椒的辛辣。口感柔和、温暖，由细腻和天鹅绒般的单宁与优质的酸度相支撑。余味持久且果味突出。

### 分类

里帕索瓦尔波利切拉。  
法定产区。

### 生产理念

这款里帕索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。充分地表达了维罗纳的酿酒传统，并且以这种方式传承了家族上百年的历史。

### 土壤成分

丘陵地形，粘土和石灰岩

### 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Arbizzano迪内格拉尔的经典地区，在采收完用于阿马罗尼酒酿造的葡萄之后进行采收，用于 瓦尔波利切拉的葡萄在十月中旬由人工采摘。葡萄被压制，冷浸和在严格温控环境下发酵大概25-30天，每天通过倒灌进行浸渍。发酵之后葡萄酒被放入钢罐之中，等到一月底和二月中旬之间加入未压榨的阿马罗尼皮渣，里帕索法提供第二次浸渍和发酵，这赋予葡萄酒更复杂的结构和柔软细腻的单宁，风干葡萄的典型香味让它更具复杂性。压榨后过滤和装入大橡木桶里乳酸发酵，24个月后装瓶再熟化至少6个月。



酒精度 15%

饮用温度15°-18°C

搭配：口味浓郁的炒菜、烧烤，或者意大利肉酱面或其他熟肉搭配。

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 - Italia

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

