

## 托雷皮耶韦霞多丽 地区餐酒



来自单一葡萄园，非常优雅且结构复杂的霞多丽，产自同一片葡萄园中的优选霞多丽。葡萄酒由部分法国橡木桶中严格温控陈酿以及长时间熟化酿造而成。

淡黄色，透明和轻微的绿色调。霞多丽典型浓郁的香味，新鲜水果和烤香草的味道包围着异域气息的菠萝和香蕉。鼻子可闻到柑橘，坚果和融化的黄油的香味。口感是优雅，优质，细腻和充分平衡的结构，柔软的口感中有平衡的酸和矿物质味。

### 分类

维罗纳霞多丽 — 地区餐酒

### 出处

瓦尔迪拉西山谷，维罗纳东边16公里的地方，平缓的斜坡土地坐北朝南。

### 土壤成分

粘土，下层充满石灰岩和泥灰岩。

### 葡萄品种

100%霞多丽。

### 种植密度

高密度高登式种植 — 9500株/公顷。

### 种植年份

1990/1993



酒精度 14%  
饮用温度 12°-13°C

搭配：清淡的前餐，面食和鱼做的头道菜。

### 生产理念

通过精选的霞多丽，高密度地产重质量和细致酿造而成的个性突出，完全表达瓦尔迪拉西风土的霞多丽佳酿。

### 葡萄园管理

由于密度和种植系统，70%的管理由机械完成。手工进行春季的选择芽苗，大概七月中旬的稀疏葡萄串和收割。

### 采收、酿造和熟化

在九月上旬和中旬采收的葡萄，被压榨后，低温控制下，葡萄汁通过过滤与酒渣分离。葡萄汁50%在新的中等烘烤的法国小橡木桶里发酵和熟化大概150天。剩下50%的葡萄汁在温度控制的钢制容器内发酵。来年三月，葡萄酒被混合之后，橡木桶内进行桶内澄清与熟化大概6个月，之后装瓶，瓶内熟化4个月后进行销售。

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