

普拉加 维罗纳地区餐酒



一款由科维纳，梅洛，西拉混合酿造而成的辛辣不缺果香的葡萄酒，它令人愉快的饱满酒体和柔美的口感耐人寻味。葡萄来自低产率高品质的葡萄园，其中科维纳葡萄由新鲜的和半风干葡萄混合酿造，在长期的浸渍和发酵之后，年轻酒体被装入大橡木桶，在我们莫斯科尼百年古老的酒窖当中进行熟化。

透明有些较深的颜色，轻微石榴石色调的红宝石色和紫色的光圈。耐人寻味的香气交替着红果实果酱，干玫瑰和黑樱桃以及更加复杂的黑色香料，烟草和黑胡椒的味道。圆润，温暖和非常柔软，明亮的酸度与圆润和柔软的单宁协调着大结构和持久的味道。

分类

维罗纳干红葡萄酒 - 地区餐酒

生产地区

经典瓦尔波利切拉，诺瓦勒迪内格拉尔和瓦尔迪拉希山谷地区，在维罗纳东边16公里的地方。

土壤成分

主要粘土，更深层的是石灰岩和泥灰岩

品种

紫色的光圈维罗纳科维纳，梅洛和西拉。

种植

科维纳，居由整形-5600株/公顷。梅洛和西拉，高登式整形-9500株/公顷。

种植年份

1991/1993

生产理念

通过科维纳和两个国际品种梅洛和西拉表达了维罗纳地区的地理特征。

葡萄园管理

超过80%的管理都由现代的高精度机械完成，但冬季修剪，芽的管理和一部分的采收都由手工完成。为了追求可持续有机葡萄酒，化学农药制品基本不会采用。

采收、酿造和熟化

梅洛葡萄和西拉葡萄品种在9月下旬达到完全成熟，进入人工采摘阶段。酿造过程采用低温浸渍和严格温控发酵进行。葡萄破碎后，苹果乳酸发酵在不锈钢罐中进行。在十月的第一个星期，科维纳葡萄采用手工挑选采摘，然后放置在干燥室内，监测温度和湿度，实现葡萄的部分干燥，葡萄酒在11月中旬进行破碎发酵。葡萄发酵温度根据葡萄质量与年份在23至28°C恒温控制，并且浸渍持续约20-30天。发酵完成，葡萄皮压榨后，在大橡木桶中经过陈酿至少6个月，以及部分在小橡木桶中进一步发生苹果酸乳酸发酵。6-7个月后，科维纳，梅洛和西拉将按比例混合装瓶，随后在瓶中进一步熟化。



酒精度 13,5%

饮用温度 15°-18°C

搭配: 面食和轻烩饭, 牛肉和生牛肉片。新鲜番茄酱油炸鱼和烤贝类。轻度和适度成熟的干酪。

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