

乐琵雅索阿维 法定产区

由维罗纳卡尔卡耐卡（加格奈拉）低种植密度葡萄园的成熟葡萄，细致地全钢酿造而成的索阿维。它有趣和平衡的结构赋予其愉快的新鲜度和回味长度。

强烈的稻草色。闻起来是夏季水果异域风情水果，像成熟的梨，桃，香草香料，杏仁和大量的矿物的香气，还有几丝烤香草的香味。丰富，紧凑的口感，由新鲜度，持久度和明显的矿物味平衡了它的柔滑度。

分类

索阿维 — 法定产地

土壤成分

粘土，地下基本是石灰岩和泥灰岩。

葡萄品种

100%维罗纳卡尔卡耐卡

采收时间

九月中旬

种植密度

地种植密度的小凉棚—3800株/公顷

种植年份

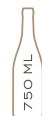
1979/1985

生产理念

乐琵雅是由单一葡萄品种卡尔卡耐卡酿造而成的葡萄酒。低密度的种植和在酿酒时的细致工艺让它可以充分表达这个葡萄品种独特的果香。勒皮耶以经典的方式传承了我们家族上百年的酿酒传统。

采收、酿造和熟化

葡萄在成熟阶段三个不同的时间点被采收，而后采用冷浸渍法以及低温破碎，接着在16-18°C下进行酒精发酵。葡萄酒长时间先进的不锈钢发酵罐内与酒泥接触，在一月被混合装瓶，经过长时间的瓶中熟化后进行出售。



酒精度 13%

饮用温度8°-10°C

搭配：搭配生鱼片、白肉等，适合作为开胃酒。

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