

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

梅洛十字勋章

这是一款优雅的梅洛十字勋章，产自低产高品质的精选梅洛葡萄果实。圣母玛利亚庄园对梅洛采用每公顷9500株高密度种植法。这款梅洛采用部分葡萄风干，而后橡木桶中分开熟化陈酿14个月，装瓶前按一定比例混合，瓶内再熟化的酿造技艺。

葡萄酒呈深红宝石色。复杂的香味让人联想到野生红果实和梅干，伴同着一丝咖啡，桉树和香草的味道重要地，柔软的单宁具有一丝与之柔和、温暖，令人愉悦的矿物质气息。口感长而浓郁，余味留有甘草的味道。

分类

维罗纳干红葡萄酒 — 地区餐酒

地理位置

瓦尔迪拉西山谷，维罗纳东边16公里的地方，平缓的斜坡土地从北到南坐北朝南。

风土

粘土，下层被石灰岩、泥灰岩填满。

葡萄品种

100%梅洛，从三棵克隆梅洛中精选的品质。

种植密度

高登式整形，9500株/公顷。

种植年份

1991/1993

生产理念

首先能够表达梅洛的卓越品质，其次是葡萄传统的部分风干法，最后是瓦尔迪拉西山谷独一无二的风土。

农艺管理

由于葡萄树的密度高和种植方法限制，葡萄园管理的70%以上是机械化的。然而，冬季修剪，春芽的选择，葡萄疏果，高质量葡萄串选择，榨季葡萄采收都是通过手工完成的。

采收、酿造和熟化

部分来自九月的中下旬采摘放置木箱的葡萄，存放在通风的门廊里风干大概一个月；第二部分来自十月初采收的熟透的葡萄。葡萄在发酵的过程中，两部分葡萄被分开发酵酿造，各自在法国橡木桶中熟化14个月，装瓶前按比例混合，装瓶后熟化一段时间才出售。



酒精度 14,5%

饮用温度 15°-18°C 建议醒酒1-2小时

搭配：烩饭，红肉，野味，成熟美味干酪。

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

