

经典瓦波利切拉阿马罗尼 意大利保证法定产地

这款由三种意大利本地品种（科维纳，罗蒂内，莫利纳拉或科维诺纳）酿成的阿玛罗尼，采用精致严苛的枯藤法（Appassimento），传统的发酵工艺和在大橡木桶里长时间的陈酿，给予它高识别度的平衡，复杂和优雅的特征。它充分地表达了维罗纳葡萄酒的传统工艺、经典风格，它是时间，自然与人类之间的完美和谐，更代表了贝塔尼上百年家族史的更新。

酒体呈现宝石红，优雅而复杂的樱桃果酱、玫瑰花瓣、朗姆酒、辛辣香料的复合香气。入口柔顺不失结构，高酒精度搭配天鹅绒般丝滑的单宁，恰好的酸度带来一定的酒体新鲜感，酒体丰满，整体平衡，回味较长。

级别

经典瓦波利切拉阿马罗尼
意大利原产地命名控制

风土

丘陵地形，黏土，石灰岩
采用居由葡萄整形，5600棵葡萄树/公顷（顷）

葡萄品种

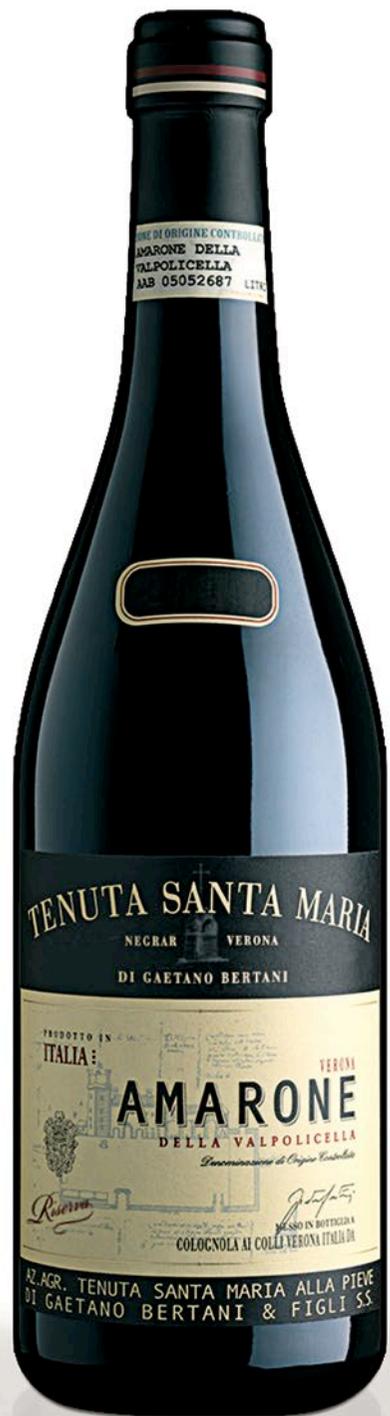
科维纳75%，罗蒂内拉 10%，科维诺尼 15%

收割时间

九月中

采收、酿造和熟化

九月下旬在经典瓦波利切拉的Arbizzano di Negrar（阿比扎诺）葡萄园进行最高质量葡萄串的提前采收。经过人工挑选的葡萄被收集在木箱当中，盛放在特制的木竹席上，之后的4-5个月它们将在风干室，严格控制不受病菌侵害地保持自然风干。大概在来年一月中旬，葡萄达到所需糖浓度时（葡萄失去其40%-50%的重量之后），葡萄破碎后在恒温的环境中发酵大概25-30天，每天将进行葡萄皮浸渍工艺。发酵完成，进行葡萄皮压榨，之后过滤并装入大橡木桶内进行乳酸发酵。所有阿马罗尼至少在橡木桶内陈酿四年，而后装瓶，装瓶后至出售前，瓶中陈酿时间最少6个月。



酒精度 15%
饮用温度15°-18°C

搭配：跟烤肉类，野味，阿玛瑞恩炖肉，炖肉，羊肉，美味奶酪，维罗纳山奶酪搭配是优质组合。

Verona

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