

比索尼 RISERVA葡萄酒

罗马涅地区Doc法定产区桑娇维高级riserva葡萄酒

生产区域：贝蒂诺罗，丘陵地区，高于海平面150米，沙质粘性土

葡萄品种：桑娇维塞

葡萄：100%桑娇维塞

收获时间：9月底至10月初

每公顷平均产量：50公担

种养方法：装有马刺的警戒线

葡萄树种植密度：每公顷3,300棵葡萄树

年份：1991年

酿酒过程：手工采摘葡萄串后，去梗和压榨。在控温条件下用野生酵母进行酒精发酵。平均浸渍时间：14-21天。在不锈钢罐中进行乳酸发酵，在一手和两手法国橡木桶中精炼16-18个月，并在瓶中精炼至少12个月。

陈酿潜力：超过20年

感官特征：强烈的石榴红色和橙色色调。层次分明的葡萄酒，它的香味中带有陈酿水果，黑樱桃，李子，小红色浆果，香醋，辛辣味和烟草气息;优雅而挥之不去。

备注和食物搭配：这款丰富而层次分明的葡萄酒适合长时间陈酿。它与烤肉或在火上叉烤的红肉，野味，精致的以白肉和红肉类为基础的菜肴以及陈酿的奶酪相得益彰。

适饮温度：16 - 18° C