

## VIGNA COLECCHIO

罗马涅Doc法定产区桑娇维塞riserva贝蒂诺罗

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：10月的第一周和第二周

每公顷平均产量：40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

种植年份：1991年

收获：只用最好的年份酿造葡萄酒，手工采摘最好的葡萄。从葡萄串密度最低的最古老的葡萄藤中，我们从小而宽间距的葡萄串里挑选最细小的浆果。

酿酒过程：去梗和压榨。在控温条件下用野生酵母进行酒精发酵。长时间局部浸渍整个的束和茎，时间超过一个月。在橡木桶中进行乳酸发酵，在新法国橡木桶中精制2年，并在瓶中精炼至少12个月。

陈酿潜力：超过25年

感官特征：强烈的石榴红色和橙色色调。果味浓郁的酒香，丰富了小红色浆果和黑樱桃，香醋和辛辣风味。干燥，干净，口感复杂，芳香持久，层次分明。

备注和食物搭配：这款葡萄酒口感丰富，适合长时间陈酿。精美的葡萄酒搭配重要的菜肴，火上叉烤肉和烤肉，野味，精致的肉类菜肴和陈酿奶酪。

适饮温度：16 - 18° C

