

比索尼 GIRAPOGGIO 罗马涅地区DOC 法定产区桑娇维塞高级葡萄酒

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

每公顷平均产量：60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和5,000棵葡萄树

种植年份：1994年和2003年

酿酒过程：手工采摘葡萄串后，去梗和压榨。在不锈钢罐中控温条件下用野生酵母来酒精发酵。

平均浸渍时间：7至9天。在不锈钢罐中进行乳酸发酵，改进自己的酵母。部分位于不锈钢罐中陈酿，部分位于橡木桶中陈酿。

陈酿潜力：6至10年

感官特征：强烈的红色。层次分明的葡萄酒，它的香味中带有新鲜水果，樱桃，李子，小红浆果，意大利香醋，适度辛辣的气息。多汁，清新的口感，愉悦而优雅的葡萄酒，具有良好的持久性。

备注和食物搭配：这款葡萄酒丰富而层次分明的葡萄酒适合中度陈酿。最好搭配第一道菜和烤肉，由于其新鲜的香气和中等的瓶身，它与油性鱼类搭配也是极好的。

适饮温度：16 - 18° C