

TAVERNELLO

Sangiovese Appassimento



法定产区级	SANGIOVESE RUBICONE IGT PASSITO
品种	桑娇维塞85%，其他葡萄15%
酒精度	14% vol.
区域	Emilia-Romagna
外观	丘陵
海拔高度	100 – 300 m
土壤类型	粘土
种植密度	3.500 vines/ha
葡萄栽培技术	单居由式
采摘期	9月底至10月中旬

酿造工艺和澄清

技术信息

酿造这款葡萄酒的葡萄由人工采摘自罗马涅丘陵地带，风干60天后带皮存放8-10天。之后放入100-300HL罐里，在25-26° C下发酵10天，再进行苹果乳酸发酵，随后储存在不锈钢罐里。最终成品葡萄酒里含有15克/升残留糖分。

品酒笔记

这款酒呈红色酒体，带紫罗兰色酒晕，散发黑莓和樱桃特有的香气，酒香浓郁独特，略带一丝辛香。口感复杂，入口充盈，酸度均衡，带有黑莓的果香和橡木的辛香，回味优雅绵长。

美食搭配

建议饮用Sangiovese Rubicone IGT Passito时，搭配红肉菜肴或辛辣菜肴与浓汤。



ITALY



EMILIA-
ROMAGNA



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013

