



# “TERRE DI VIRGILIO”

红葡萄酒

“优雅、天鹅绒般、成熟的混合”



## 生产地

这种惹人喜爱的红葡萄酒种植在蒙赞巴诺多的丘陵地区，靠近加尔达湖南岸的小镇上。

## 葡萄品种

45% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)，45% 梅洛 (Merlot) 和 10% 科维纳 (Corvina)。

## 酿造工艺

葡萄摘采是在十月份的第一周。摘采后，葡萄在严格限制温度和湿度的环境下干燥。在进行10-12天的浸渍之后，进行葡萄压榨，经过柔和的挤压工艺后，进行长期发酵。最后，葡萄酒被放在橡木桶里进行深酿。深酿时间为2年。

## 颜色 ●

## 口味

葡萄酒颜色为深红色，带有石榴的光泽。

气味为香料，皮革和清淡的烟草味。

口感优雅、丰富和浓郁，天鹅绒般圆润。厚重的单宁口感。

酒精含量 14,5% ●●●●●●●●●●●●●●●●

## 建议

如果吃饭之前一个小时不能把瓶子打开的话，建议选择大玻璃杯让酒和氧气充分接触。

配红烧肉和奶酪。

