



“BOLERO”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“具有丰富结构的优雅葡萄酒”



生产地

葡萄庄园位于蒙赞巴诺多的丘陵地区，紧邻加尔达湖南岸的小镇。

葡萄品种

100% 赤霞珠 (Cabernet)

酿造工艺

葡萄采摘是从10月份第一周开始。采摘后的葡萄在压榨前，被放在温度和湿度受控的特殊房间内进行两个月的干燥。为了能够完全提取葡萄酒成熟的水果香气，葡萄被放在葡萄皮上，在温控房间里进行10-14天左右的浸渍。葡萄汁先放置在不锈钢罐中发酵一年，之后在橡木桶中继续发酵12个月。

颜色 ●

口味

天鹅绒般深红色。
气味为干李子，樱桃，香料，皮革并带着烟熏的烟熏味。成熟的红色葡萄酒有种美好的酸味夹杂着爽口的单宁酸的味道。本葡萄酒优雅，富有层次感，浓郁而圆润。

酒精含量 14%

建议

建议选择使用大玻璃杯让葡萄酒和氧气充分融合，享受酒浓郁的香味。
配野味肉和红肉，特别适合炖肉的味道。

