



caiatì®

典型的地理标识: 沃尔图诺河 IGT

葡萄种类: 白帕拉格莱洛

生产区: 蓬泰拉托内市 (卡塞塔市)

葡萄园位置: Casalicchio, Foglio 5, Particella 173, 201, 344, 345.

葡萄园面积: 2.13 公顷

葡萄园高度: 海拔 280 米

土壤类型: 碱地

栽培方式: Guyot

种植密度: 5200 株/公顷

每公顷的产量: 5 吨

每公顷产量百分比: 60%

葡萄收获时期: 九月初

酿造法: 50% 存放在不锈钢仓中, 温度在 13/14°C 之间, 30 天, 50% 存放在木桶里, 浸渍在葡萄皮上 90 天。

在大盆中葡萄酒提炼: 50% 存放在不锈钢仓中, 50% 存放在木桶里, 一直到六月。

在瓶中葡萄酒提炼: 3 个月

数据分析

酒精度: 13.5% vol

酸度: 5.3 克/升

PH 值: 3.2

提取物: 26 克/升

有滋味的葡萄酒, 百杏仁味, 蜂蜡味、树林下草丛的芳香, 一点果香的五敛子和甜瓜味道。评价之后能会感觉到柚子味道。

(Wine Spectator)