



## campole®

典型的地理标识: 坎帕尼亚 IGT

葡萄种类: 艾格尼科

生产区: 蓬泰拉托内市 (卡塞塔市)

葡萄园位置: Audelino, Foglio 13, particella 50, 84

葡萄园面积: 4 公顷

葡萄园高度: Audelino 海拔 148 米

土壤类型: 火山土壤.

栽培方式: Guyot

种植密度: 5200 株/公顷

每公顷的产量: 8 吨

每公顷产量百分比: 65%

葡萄收获时期: 十月上旬

酿造法: 存放在不锈钢仓中, 浸渍在葡萄皮上 16 天, 混合好几次.

苹果酸-酸发酵: 完全在意大利 80 百升的木桶中。

葡萄酒提炼: 在瓶中 8 个月。

### 数据分析

酒精度: 13% vol

酸度: 6.30 克/升

PH 值: 3.4

提取物: 31 克/升

光亮的红葡萄酒, 具有特别香料的芳香和深红水果的味道。味美的, 它具有红醋栗味辛香调味料, 口里评价之后能感觉到清新的味道。

(大红虾期刊 Gambero Rosso)