



settimo®

典型的地理标识: 沃尔图诺河 IGT

葡萄种类: 黑帕拉格莱洛和卡萨韦基亚

生产区: 蓬泰拉托内市 (卡塞塔市)

葡萄园位置: Audelino, Foglio 13, particella 5084

葡萄园面积: 4 公顷

葡萄园高度: 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 14 天。

苹果酸-乳酸发酵: 完全在钢仓中。

葡萄酒提炼: 在瓶中 6 个月。

数据分析

酒精度: 13%

酸度: 5.6 克/升

PH 值: 3.5

提取物: 27 克/升

樱桃味道、单宁中等的、浓郁的、评价之后能感觉到清新的感觉。浅红色的。

(Gambero Rosso 大红虾期刊)