



IL PALAGIONE

ANTAJR

Rosso Toscana IGT



所有的葡萄都是单独酿制和提炼的，在装瓶前的短时间内进行配酒，没有任何的稳定和过滤过程，以保持葡萄酒的感官品质不变。

成串的葡萄经过一个精致的破碎和去除茎干，然后酒精发酵约在 28/30°，频繁和精致的泵送，于小的不锈钢罐中浸渍沉淀物约 20/30 天，宽而低，以促进更多的接触液体/沉淀物，从而更好地提取单宁和色素。

在灌装后，将葡萄酒分别置于木桶和限制容积的酒桶中，完成酒精发酵，然后立即进行苹果乳酸发酵。