



IL PALAGIONE

ARES

San Gimignano Merlot DOC



这款酒完全由来自 Montagnana 和 Palagione 葡萄园的 merlot 葡萄酿制而成。颜色:深宝石红。嗅觉:对鼻子散发着浓郁的复杂气息,然后又转为孤独的倾向自我宣传的人,散发着成熟的水果、黑莓、蓝莓和桃金娘科植物的芬芳,混合着典型的地中海香料的植物和香料的芳香,为巧克力、咖啡和烟草留出了空间。口味:平衡, 和谐, 几乎女性化, 弥漫着一种非常愉快的清新, 能够温暖和包裹住消费者细心的味蕾。食物-葡萄酒搭配:炖熟的红肉、炖汤、野味、中度成熟到陈年的奶酪。建议温度:16°- 18°。生长:装有马刺的警戒线带有 8 - 10 个蓓蕾, 密度每公顷约 5000 棵葡萄树,产量每公顷 3500 公升。葡萄酒酿造:仔细选择后,然后葡萄串精致的去除茎干和破碎,接下来的酒精发酵的温度大约 28/30°频繁但精致泵送,在小的不锈钢罐浸渍葡萄皮约 20/30 天,容器宽而低,以促进更多的接触液体/沉淀物, 以更好的提取单宁和色素。灌装后,葡萄酒是放在法国橡木桶中,进行酒精发酵,然后紧接进行苹果乳酸发酵。提纯:葡萄酒在木制容器中放置至少 24 个月,然后在没有任何稳定和过滤工艺的情况下,装瓶再放置 12 个月, 然后开始销售。