



IL PALAGIONE

CAELUM

Chianti dei Colli Senesi DOCG



CAELUM Chianti dei Colli Senesi DOCG 葡萄酒是完全由来自 Montagnana 和 Palagione 葡萄园的 Sangiovese 葡萄生产的。颜色:红宝石色带有紫罗兰色反光。气味:急剧强烈的果香,明显的紫罗兰和酸樱桃的味道,带有微妙的香料味背景。口感:新鲜,非常美味,平衡,持久。食物-葡萄酒搭配:传统的托斯卡纳菜肴,冷盘和重要的猪肉或野味调味汁的第一道菜,红肉,但也有兔肉和羊肉主菜,清淡到中等成熟的奶酪。建议温度:16°- 18°, 生长:装有马刺的警戒线有 8-10 个蓓蕾,密度每公顷约 5000 棵葡萄树,产量约每公顷 6000 公升。葡萄酒酿造:经过一段精致的葡萄串去处茎干和破碎,在大约 28/30° 的温度下进行酒精发酵,频繁和精致的泵送,最后置于小的不锈钢钢罐中浸渍葡萄皮约 15/20 天,宽而低的容器以促进更多的接触从而更好的提取单宁和色素。提纯:在钢中进行苹果乳酸发酵后,将葡萄酒在旧桶中陈酿约 12 个月,并在出售前提纯至少 3 个月。