



IL PALAGIONE

# DRACO

Chianti dei Colli Senesi Riserva DOCG



DRACO Chianti dei Colli Senesi Riserva DOCG 葡萄酒完全采用来自 Montagnana 和 Palagione 葡萄园的 Sangiovese 葡萄生产。颜色:深宝石红。气味:丰富而复杂,典型的紫罗兰香与樱桃和覆盆子的果香相得益彰。香味结构由甘草和香草的微妙香味而变得完整。口感:卓越的结构,优雅,口感清新芳香,单宁细腻。食物-葡萄酒搭配:传统的托斯卡纳菜肴,烤红肉和野味,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 8 - 10 个蓓蕾,密度每公顷约 5000 棵葡萄树,产量大约每公顷 5000 公升。葡萄酒酿造:葡萄串精致去除茎干和破碎,随后,酒精发酵的温度大约在 28/30°, 频繁和微妙的泵送,浸渍葡萄皮大约 20/30 天。在小的不锈钢罐中,宽而低,以促进更多的接触,从而更好地提取单宁和色素。剩余的酒精和苹果乳酸发酵在木桶中进行。陈酿:苹果乳酸发酵后,在 15 和 25 hl 桶中陈酿,总共大约 18 个月,然后瓶中陈酿至少 6 个月。