



IL PALAGIONE

TREVITE

Rosso Toscana IGT



葡萄酒完全由来自 Montagnana 和 Palagione 葡萄园
的 Sangiovese 葡萄生产。颜色:宝石红色。气味:最初
的玫瑰果香和紫罗兰花香为新鲜水果香味留下了空
间, 突出了酸樱桃味。口感:口感细腻平衡, 最终的
酸度适中, 并且是一款完美的易饮佳品, 回味持久
。食物-葡萄酒搭配:传统的托斯卡纳菜肴, 冷盘和白
肉和红肉的第一和第二道菜, 新鲜的成熟奶酪。建
议温度:16°- 18°, 生长:修剪过的装马刺的警戒线带
有 8 - 10 个蓓蕾, 密度每公顷葡萄 5,000 株, 产量
约为 6000 公升每公顷。葡萄酒酿造:成串的葡萄经
过一个精致的破碎和去除茎干的过程, 然后在大约
28/30° 的酒精发酵, 频繁和微妙的泵送和最后在小
道不锈钢罐中浸渍沉淀物 7/10 天, 低而宽,, 促进更多
的接触, 为了精致提取单宁和色素。提纯:在钢中进
行苹果乳酸发酵后, 将葡萄酒在瓶中提纯 3 个月后
上市销售。