



LA MAGIA
MONTALCINO

布鲁内洛蒙塔尔奇诺 d.o.c.g. 级樱桃红



葡萄园园名：
单块樱桃木地

品种：
桑娇维塞100%

制片地区：
蒙塔尔奇诺中部-东南部

土壤：
石灰质矿物，砂质粘土表面下20cm。

海拔：
400-450m

葡萄园园龄：
40年

种植面积：
3,00m x 1,00m

收获：
九月底至十月初

酿造：
锥形木中酿造。浸皮30天。

变陈：
500升新法国橡木桶中置36个月。

装瓶：
至少于入市九个月前装瓶

产量：
500-1000瓶

这款酒毋庸置疑是一款顶级佳酿。酿酒的葡萄产自有40年历史的葡萄种植园。最优越的地理位置，非常罕见的土壤环境，孕育了极少量的珍贵葡萄。这种葡萄浓“Magia”的杰作。意大利语的“Ciliegio”是樱花树的意思。这也正是这款佳酿的鲜明特征……这款布鲁诺樱花数量极少，每瓶都带有编号。