

布鲁内洛迪蒙塔尔奇诺 d.o.c.g. 级葡萄酒



品种:

桑娇维塞 100%

制造地区:

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 - 450 m

葡萄园园龄:

40年

种植面积:

 $3.00 \, \mathrm{m} \times 1.00 \, \mathrm{m}$

收获:

九十月之交

酿造:

钢与木材。浸皮30天。

变陈:

36个月500升法国橡木桶1/3全新2/3旧品1年瓶内

装瓶:

投放市场前至少9个月

产量:

25000 — 30000瓶

力量与优雅的完美结合。布鲁诺干红葡萄酒,法国500升橡木桶陈酿3年。整体呈红宝石色,偏石榴红,红葡萄香、淡淡的矿物质口感、幽微的香料味道,在大量