



LA MAGIA
MONTALCINO

蒙塔尔奇诺罗素d.o.c. 级



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：

10 - 16年

种植面积：

2.3m x 0.8m

收获：

九月底至十月初

酿造：

钢，冷预浸渍，在26°C的温度下发酵，发酵后浸渍2周。

变陈：

共9个月，5h1木桶，钢罐各放置一半时间

装瓶：

1年后

产量：

22,000瓶

选自酿造布鲁诺红酒的葡萄，但发酵方式有所不同。这款酒的成熟时间仅为6个月，存放于用过3年的橡木桶中，于是有了这款高质量，却又非常年轻的干红。这