



LA MAGIA
MONTALCINO

”Eco” 玫瑰红葡萄酒



品种：

100%稀硫化桑娇维塞葡萄

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：

400-450m

葡萄园园龄：

5-15年

种植面积：

2.3m x 0.8m

收获：

九月第一周，从我们的稀硫化葡萄园收获葡萄

酿酒：

预冷浸渍12小时，发酵压榨至白色，气温低于20°C

装瓶：

采葡萄后5-6个月

产量：

3000 - 6000瓶

这是我们最年轻的一款酒，用桑娇维塞葡萄酿制而成。离析时间仅为8—12小时，发酵过程与白葡萄酒发酵相同。酒呈艳丽的玫瑰色，尤以草莓香最为突出，与柑