

CALISTRI

原产地标志为DOC

用Sangiovese葡萄酿造的

珍藏红葡萄酒



Castello di Corbara - La Torre

CALISTRI

2018



CASTELLO DI
CORBARA®

CALISTRÌ

这款珍藏红葡萄酒是以Corbara古堡庄园的精心挑选葡萄酿制而成。葡萄源自Calistri, 庄园最古老的葡萄园, 于1972年种植在Corbara城堡附近。这款葡萄酒体现了奥尔维耶托地区对红葡萄酒的秘密使命, 尽管该地区以其白葡萄酒而闻名。CALISTRÌ珍藏红葡萄酒巧妙地展现珍贵Sangiovese Grosso葡萄园, 见证了多年来的气候变化, 承受着严寒和酷热, 却始终成功地传递了领土风味的深刻感。

葡萄园名称.

Calistri土壤类型

Calistri庄园位于海拔250米的小山坡上, 朝南/西南。阳光充沛加附近的Corbara湖创造了温和的气温, 有利于葡萄单宁的均衡成熟。土壤是冲积的, 松散且富含矿物颗粒, 在表层有大量鹅卵石。

葡萄品种

100% Sangiovese

酿造、陈化、瓶陈

葡萄在温控酿酒车间里进行酿造。首先, 将葡萄汁和葡萄皮放入不锈钢罐中, 发酵阶段持续约15至18天。然后, 葡萄酒被移至小型法国橡木桶中, 陈化约16个月。最后, Calistri在15度至16度的控制温度下瓶陈7至9个月。

感官评估

品尝这款葡萄酒让人时光倒流, 领略真实的Sangiovese传承, 欣赏其独特的严肃温和之美。Calistri在庄严中又显细腻, 其经过最上乘木桶陈酿的丹宁素净融合, 能够迷住最有经验的品酒家, 同时也能俘获初次品尝此品种的人。深红色的颜色, 酒味有紫罗兰和烟草, 带有甘草的香气。口感饱满圆润, 单宁柔和; 丰富而平衡, 余味悠长。

美食搭配

此酒与美味多汁的菜肴相得益彰, 尤其搭配牛排和陈年干酪最为绝佳。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13



CASTELLO DI
CORBARA