

DE CORONIS

原产地标志为Lago di Corbara DOC,
用Merlot葡萄酿造的珍藏红葡萄酒



Castello di Corbara - La Corte

DE CORONIS

2019



CASTELLO DI
CORBARA®

DE CORONIS

原产地标志为Lago di Corbara DOC, 用Merlot葡萄酿造的珍藏红葡萄酒

De Coronis是完全采用古代记载中称为De Coronis别墅的一块土地上收获的梅洛葡萄酿造, 这就是启发了这款葡萄酒的名字的原因。这片葡萄园的碧绿藤蔓和百年老橡树作为庄园最迷人景色的诗意舞台。这款葡萄酒只在优秀的葡萄收获后酿造, 每次生产的瓶数都非常有限。

葡萄园名称

De Coronis (现今的Podere Corone)

土壤类型

葡萄藤生长在海拔320米的缓坡上, 面向南/西南。这个绝佳位置让空气流通良好, 阳光充足, 使葡萄缓慢而均衡地成熟。这片土壤曾是上新世时期的海床, 土质介于中等, 富含沙子和贝壳。这就赋予了葡萄酒独特的矿物感。

葡萄品种

100% Merlot

酿造、陈酿、瓶陈

精心收获后, 葡萄以25度至28度的控制温度发酵。浸渍阶段中, 葡萄汁与葡萄皮保持接触, 持续15至18天。接下来, 将葡萄酒转移到500升的法国橡木桶中, 让其演化16个月。经过最后的7至9个月的瓶中陈年, 葡萄酒即可享用。

感官评价

酒色为深红色, 香气带有紫罗兰、烟草、深色果实和甜甘草的味道。口感丰富, 带有着柔软的单宁和李子、黑樱桃和深色香料的气息。整体圆润而平衡, 回味悠长。

搭配美食

这款葡萄酒与多汁美味搭配得天衣无缝, 尤其适合烤肉、野味和陈年奶酪。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13

