

PODERE IL CAIO

原产地标志为IGT,用Sangiovese和Merlot葡萄酿造的红葡萄酒



PODERE IL CAIO

原产地标志为IGT，用Sangiovese和Merlot葡萄酿造的红葡萄酒

这款葡萄酒的名字来源于一个古老的庄园，在古代拥有现在种植了这种混酿的葡萄（Sangiovese和Merlot）的那片土地。葡萄园在各个生长阶段都受到仔细监控，以确保获得最高质量的葡萄。当葡萄完美成熟时，每个品种的收获都是分开进行的。葡萄酒在装瓶前不久进行混酿。

葡萄园名称

Il Caio

土壤类型

葡萄园位于海拔320米的缓坡上，面向南/西南，土壤中中等至疏松，富含海洋沉积物（贝壳，化石），这归功于它曾是古代海洋海底。

葡萄品种

60% Sangiovese, 40% Merlot

酿造、陈酿、瓶陈

酿造和浸渍过程在不锈钢罐中进行，大约持续12至15天。此后，葡萄酒在细酒槽上静置，超过2个月，通过酵母的裂解，发展其香气和芳香。然后，葡萄酒被转移到木桶中陈酿：主要部分在法国橡木桶中，少部分在斯拉夫尼亚橡木桶中，陈酿持续3至5个月。最后，两种葡萄品种混酿，然后在控制温度下瓶陈2至3个月。

感官评价

深红宝石的颜色，散发着成熟水果、香料、李子、栗子和烟草的香气。口感醇厚而浓郁，柔软的单宁，余味悠长。

搭配美食

最佳搭配腌制的肉类、千层面、浓酱意面、烤肉或奶酪。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13

