



爱利莫山谷马斯卡斯奈莱洛 MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE



清新迷人的马斯卡斯奈莱洛，酿出的酒具有极佳的饮用特质。手工采摘的葡萄，在地窖中被控制在约4°C，以避免葡萄汁氧化。经不锈钢发酵桶的第一次精炼后，酒液装瓶后静置三个月，再投放市场。它是一款年轻的葡萄酒，活泼但同时又果断而自信。

酒品等级：西西里IGT级

感官分析



颜色：紫红色带红宝石色反射光



香型：黑莓、黑醋栗和草莓带来淡淡的辛辣和灌木丛的香气



口感：持久的、略带咸味的包裹感，有着令人愉悦的果酸味，混合着被增强的水果香气

品尝方式

搭配：适合搭配开胃酒或两餐之间，擅于搭配肉类菜肴，也适合搭配中等程度的陈年奶酪

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：12-14°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：12000瓶

容量：75 cl

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：栽培架式

使用的葡萄藤：马斯卡斯奈莱洛葡萄100%

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔300米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：东北

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：5000株/公顷

葡萄产量：7000千克/公顷

收获期：九月第二周

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12.5度

亚硫酸盐浓度：70毫克/升

生产流程：在温控不锈钢罐中进行传统的红葡萄酒酿造

瓶内沉淀时长：3个月