



## 太阳之魂红葡萄酒 ANIMA SOLIS ROSSO



和谐、优雅、包容。一种混合西西里当地与国际著名葡萄品种的优质混酿，鲜明的单宁质地却又口感柔软，佐以优雅香型。葡萄在最恰当的成熟度下收获后沉淀25-30天，然后去梗、保留此时仍然丰盈的葡萄皮、再用传统方式酿造出红色。约12个月后，转入优质的法国木桶中，进行第二和第三阶段的精心升华，最终葡萄酒体获得圆润的结构。

太阳之魂红葡萄酒酒体外观呈深红色，带着可辨认的明媚阳光，果味清新，混合着黑樱桃和灌木果酱的香气，入口层次丰富。

**酒品等级：**西西里IGT级

### 感官分析



**颜色：**石榴红，浓郁而不透明



**芳香：**野浆果和樱桃混合香型，气味充盈感明显，带有优雅的香草和可可香气



**口感：**单宁丰富，回味和谐绵长。入口带着难以置信的天鹅绒般的柔滑。味道恰到好处，余味变化丰富，散发着强烈的果香

### 品尝方式

**搭配：**适合搭配烤红肉、珍珠鸡和陈年奶酪

**推荐酒杯：**波尔多红

**饮用温度：**16°C

### 交易参数

**发行渠道：**餐饮业

**年产量：**6000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：**40%赤霞珠、30%梅洛、30%黑珍珠

**葡萄园：**西西里西部

**海拔：**海拔280-350米

**土壤类型：**钙质—粘土

**葡萄园朝向：**南—西南

**葡萄藤修剪方式：**丝网爬藤

**种植密度：**4000-4500株/公顷

**葡萄产量：**5000-6000千克/公顷

**收获期：**八月下旬—九月上旬

**采摘方式：**手工

### 酿造参数

**酒精含量：**14度

**亚硫酸盐浓度：**65毫克/升

**生产流程：**在适当成熟度下收获的葡萄，在果桶中沉淀约25-30天。然后去梗、保留仍然丰盈的葡萄皮、再用传统冲孔方式酿造。之后在法国木桶中进行第二和第三阶段的升华约12个月。

**瓶内沉淀时长：**5个月

**葡萄酒保质期：**5年以上