



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