



## CASTELMEDIO - NERELLO MASCALESE 梅迪奥城堡·马斯卡斯奈莱洛



一款细腻、和谐、相当棒的红葡萄酒，由100%的马斯卡斯奈莱洛葡萄——来自西西里岛埃特纳火山周边生长环境、在波谱学中最具标志性和识别性的葡萄品种之一。收获后，葡萄被去梗并在受控温度下浸渍，增加了色调和芳香的丰富性。发酵在钢罐中进行，以保护品种特性。最后，在瓶中进行为期四个月的精制。梅迪奥城堡·马斯卡斯奈莱洛性质柔和，具有显着的持久性、优雅的酒香，以红色水果和甜香料的香气为特征，以及持久性和高贵的单宁。

**酒品等级：**西西里IGT级

### 感官分析



**色泽：**浅宝石红色，清澈明亮



**香型：**释放出梨果仙人掌和红色水果的独特果香，并带有淡淡的湿润烟草和可可味



**口感：**在味觉上，它表达了它温暖而包容的灵魂。单宁柔软顺滑。回味悠长而持久

### 品尝方式

**搭配：**腌肉拼盘和半陈年奶酪、烤红肉、烤鸭。也适合搭配更大胆的组合，例如铁板红金枪鱼

**推荐酒杯：**大气球

**饮用温度：**14°C

### 交易参数

**发行渠道：**餐饮业

**年产量：**18000瓶

**容量：**750毫升

**包装：**6瓶/箱

### 种植参数

**葡萄栽种样式：**反篱架栽培

**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250-300米

**土壤类型：**壤土—粘土

**葡萄园朝向：**西南

**葡萄藤修剪方式：**居由式

**种植密度：**4000-4500株/公顷

**葡萄产量：**6000千克/公顷

**收获期：**9月上旬

**采摘方式：**手工

### 酿造参数

**酒精含量：**13度

**亚硫酸盐浓度：**80毫克/升

**生产流程：**在受控温度下使果皮饱满并浸渍。在钢中进行苹果酸乳酸发酵，冷装瓶和瓶中陈酿四个月。

**瓶内沉淀时长：**4个月

**葡萄酒保质期：**5年