



## GÀBAL - NERO D'AVOLA 加巴尔—黑珍珠



黑珍珠葡萄是一款充分体现西西里本土特色的地方原产葡萄。经这种葡萄酿制的产品，酒体饱满、辨识度高，带着优雅而浓郁的红色，充分体现了西西里原栽葡萄品种的悠久历史，与现代工艺和口感时尚的高度平衡。葡萄用小盒方式经手工采摘，在保留葡萄完整性的同时，又不损害果肉的感官品质。酿造过程在钢罐中进行，在受控温度下浸渍并连续冲压以完全提取芳香物质。加巴尔—黑珍珠的最大特点，品尝起来就像是一束愉悦的浆果，直接沁人心脾。

**酒品等级：**西西里DOC级

### 感官分析



**色泽：**深石榴红色



**香型：**野草莓和黑莓的香气，与黑胡椒和鼠尾草的香气完美融合



**口感：**酒体饱满，口感温暖。出色的风味增强了浆果和香料的芬芳。柔软如天鹅绒般的单宁感，打开后余味悠长持久

### 品尝方式

**搭配：**肉类主菜与副菜、烤乳猪、熟食冷盘、陈年奶酪

**推荐酒杯：**大气球

**饮用温度：**16°C

### 交易参数

**发行渠道：**餐饮业

**年产量：**28000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：**黑珍珠100%

**葡萄园：**西西里西部

**海拔：**海拔250-300米

**土壤类型：**钙质—粘土

**葡萄园朝向：**南—东南

**葡萄藤修剪方式：**居由式

**种植密度：**4000-4500株/公顷

**葡萄产量：**6500-7000千克/公顷

**收获期：**9月上旬

**采摘方式：**手工

### 酿造参数

**酒精含量：**13.5度

**亚硫酸盐浓度：**80毫克/升

**生产流程：**对果皮进行传统的充分取汁，在25至28°C的受控温度下浸渍。在钢桶中陈酿，随后在瓶中陈酿三个月。

**瓶内沉淀时长：**3个月

**葡萄酒保质期：**6年