



圣石—珍藏红葡萄酒 PIETRA SACRA - ROSSO RISERVA



圣石珍藏红葡萄酒，以一款生命力强劲而长寿的纯正西西里本地葡萄——著名的黑珍珠，酿造而成。栽培自历史悠久的葡萄园，这是一款优雅、精致且口感和结构复杂的葡萄酒，温暖、柔软、庄严。收获季节时，葡萄以手工的方式，用小盒盛装来进行采摘，并只精心挑选理想成熟度的健康葡萄。通过24小时的长时间浸渍，使酒体的颜色和香气更加浓郁。用特别的阿利埃—特隆卡伊（Allier-Troncaise）酒桶，经24个月桶内升华，最后给酒体赋予了柔软和圆润，并带着丰富而高贵的酒香。这是一个久负盛名的品牌，其特点是令人愉悦的果香、伴随着口感强劲的酒体，使其成为精致、浓郁和重口味菜肴的理想选择。

酒品等级：埃里切DOC级

感官分析



色泽：深红宝石色，带有石榴般的反射光泽



香型：樱桃、黑莓和李子等成熟红色水果的甜味，在鼻子里停顿时显得突出。拥有迷人的烟草和香草味



口感：浓烈，优雅，口感层次复杂。每啜饮一口，可令人感受到庄严的芳香、和美妙的味觉停留。收尾是无尽的、细腻的、包罗万象的余味

品尝方式

搭配：非常适合搭配味道浓郁的菜肴。也很适合搭配烤红肉，比如烤酿鸭

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（750毫升）/1000瓶（1.5升）

容量：750毫升/1.5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：埃里切DOC级地区

海拔：海拔250米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：北

种植方式：树苗

种植密度：4000-4500株/公顷

葡萄产量：3500千克/公顷

收获期：9月上旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：14度

亚硫酸盐浓度：80毫克/升

生产流程：传统的果皮取汁，在受控温度下长时间酿造。在阿利埃—特隆卡伊（Allier-Troncaise）酒桶中，精心升华24个月。冷瓶装。

瓶内沉淀时长：1年

葡萄酒保质期：10年以上