



## 风之塔—黑珍珠 TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA



一个伟大的葡萄品种——西西里黑珍珠，为这款酒体饱满和谐的红葡萄酒，注入了味觉丰富、气势磅礴的活力。特殊地质构造的土地，和微风吹拂的气候，赋予了这款葡萄独特而优雅的特征。完全用人工来收获，以保护葡萄浆果的完整性。在受控温度下浸渍，会产生浓烈而深邃的色泽。随后在法国橡木桶中进行精制，使葡萄酒具有典藏的芳香气息，也增加了柔软度和空腔在品尝时的包裹感。风之塔，带着成熟红色水果以及芳草香料的气息，绵长与芬芳相互呼应，让味觉沉浸在激动人心的情感之旅中。

**酒品等级：**埃里切DOC级

### 感官分析



**色泽：**宝石红色，清澈明亮



**香型：**野生浆果和香料的香气在嗅觉上突出，带有精致的李子和无花果香气



**口感：**温润感包裹在口腔上颚。厚重的酸味使它芳香四溢。余韵悠长宜人

### 品尝方式

**搭配：**以熏肉或烤肉、酱肉丸为主的副菜。也适合搭配腌肉和陈年奶酪

**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：**17000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：**西西里黑珍珠100%

**葡萄园：**埃里切DOC级地区

**海拔：**海拔250-300米

**土壤类型：**壤土 - 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：**13.5度

**亚硫酸盐浓度：**70毫克/升

**生产流程：**传统的果皮取汁，在25至28°C的受控温度下浸渍。在法国橡木桶中发酵8-10个月。冷瓶装。

**瓶内沉淀时长：**6个月

**葡萄酒保质期：**10年以上