



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