

GREVE IN CHIANTI CABERNET FRANC IGT

CABERNET FRANC 品丽珠干红葡萄酒

2010 2010年

Questo vino viene prodotto esclusivamente con uve Cabernet Franc provenienti da vitigni con oltre 40 anni di storia. Dal 1990 queste uve vengono vinificate separatamente. Il vino che si ottiene sfugge agli schemi tradizionali. La produzione molto bassa di ogni pianta abbinata al clima caldo della zona, rendono questo vino pieno, ricco di tannini eleganti in cui si percepiscono le note tipiche del vitigno. La vendemmia è fatta a mano nella prima decade di ottobre. I grappoli sono sottoposti ad una doppia cernita a mano. Viene messo per 17-18 giorni nelle botti d'acciaio, successivamente, dopo la fermentazione e la svinatura, il vino affina per 18-24 mesi in barriques di rovere pregiato da 225 litri. Alla fine, ancora un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Il vino si presenta di un colore rosso rubino con sfumature più profonde. Il profumo è ampio, particolarmente fruttato con gradevoli note di peperone tipiche del vitigno. Al palato risulta caldo, pieno, corposo. È il grande Vino preferito dai più grandi Sommelier.

此款酒仅使用有超过四十年历史的品丽珠葡来酿制。自1990年以来，这些葡萄酒跳脱出传统的计划，与其他葡萄分别开来。因受该地区炎热气候的影响，每株葡萄树的产量都很低，但与此同时也使得这种酒蕴含的丹宁丰富且细腻，从中能感觉到此品种葡萄的典型特征。十月上旬为葡萄收获的季节，手工采摘后需进行双重的人工挑选分类，再放入不锈钢酒桶内发酵17、18日左右。接着，在发酵完毕之后将葡萄酒转移至225升的橡木桶内陈酿18-24个月。最后，再将葡萄酒分装入瓶并在瓶中陈化至少六个月。该酒呈深邃的宝石红色。芳香四溢，果香浓郁，同时又带有此品种葡萄所特有的辣椒的味道。口感温暖、饱满、醇厚。是深受侍酒师所喜爱的一款佳酒。





NOME	Cabernet Franc
TIPOLOGIA	Vino rosso
CLASSIFICAZIONE	Cabernet franc IGT Toscana
PROVENIENZA	Greve in Chianti, Tuscany, Italy
VITIGNO	Cabernet franc 100%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato
TIPOLOGIA TERRENO	Molto ricco di scheletro, con argilla e sabbia in superficie
VENDEMMIA	Manuale con selezione dei grappoli. Prima decade di ottobre
ANNO	2010
VINIFICAZIONE	Fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata di 18° C per 17-18 giorni.
AFFINAMENTO	18-24 mesi in barriques di rovere da 225 litri. Affinamento in bottiglia per i successivi 6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	14%

名称	品丽珠干红葡萄酒
类型	干红葡萄酒
等级	意大利托斯卡纳IGT级（地区餐酒）
产地	意大利托斯卡纳大区
葡萄品种	100%品丽珠葡萄
种植方法	单蔓倾斜式水平龙干树形
土壤类型	富含砂质，表面有沙石的粘土
葡萄的采收	十月上旬手工采摘和筛选
年份	2010年
酿造过程	控温条件下在不锈钢桶内发酵17-18日
陈酿过程	于225升的橡木桶内陈酿18-24个月后再在瓶中陈酿至少六个月
酒精度数	14度



18°-20° C
18-20摄氏度



Caldo pieno e corposo. Incredibile rotondità e spessore
温暖、饱满、醇厚，有着难以置信的圆润和厚度。



10-15 anni
10-15年



Note di more, mirtillo e peperone
桑葚、蓝莓和辣椒的香味。



Rosso rubino profondo
呈深宝石红色



Carni e formaggi pregiati
建议搭配各种肉类、炒菜、陈年奶酪。