

GREVE IN CHIANTI CHIANTI CLASSICO DOCG

CHIANTI CLASSICO

蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒经典基安蒂

2016 2016年

Questo Chianti Classico, viene prodotto esclusivamente con uve Sangiovese. Dopo la vendemmia, che avviene tra la fine settembre e i primi giorni di ottobre, la vinificazione si svolge in botti di acciaio a temperatura controllata. Si effettua dunque un affinamento di circa un anno in botti di rovere prima da 40hl poi da 20hl prima di passarlo in bottiglia. Il vino appare di colore rosso intenso, dal profumo fruttato e piacevole con note di piccoli frutti rossi tra i quali la ciliegia e il lampone tipiche del Sangiovese. Il gusto risulta pieno ed equilibrato.

此款葡萄酒仅使用桑娇维塞葡萄来酿制。在九月末至十月初手工采摘酿酒葡萄，随后在控温条件下放置在不锈钢酒桶内进行破皮、压榨和萃取发酵等工序，在分装入瓶之前，先后将葡萄酒转移至4000升和2000升的橡木桶中陈酿一年。酒呈深红色，果香浓郁、沁人心脾，带有樱桃和覆盆子等红色水果的香气，这是桑娇维塞葡萄典型的味道。口感饱满均衡。





NOME	Chianti classico
TIPOLOGIA	Vino rosso
CLASSIFICAZIONE	Chianti classico DOCG
PROVENIENZA	Greve in Chianti, Tuscany, Italy
VITIGNO	Sangiovese 100%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato
TIPOLOGIA TERRENO	Molto ricco di scheletro sovrastato da argilla e sabbia
VENDEMMIA	Manuale con selezione dei grappoli. Prima decade di ottobre
ANNO	2016
VINIFICAZIONE	A temperatura controllata in botti di acciaio per tutta la fermentazione In botti di acciaio e finale breve passaggio su
AFFINAMENTO	Botti di legno
GRADAZIONE ALCOLICA	14%

名称	蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒—经典基安蒂
类型	干红葡萄酒
等级	意大利DOCG级（保证法定产区）葡萄酒
产地	意大利托斯卡纳大区
葡萄品种	桑娇维塞葡萄
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	九月末至十月初手工采摘
年份	2016年
酿造过程	不锈钢酒桶内进行破皮、压榨和萃取发酵等工序
陈酿过程	先后在4000升和2000升的橡木桶中陈酿
酒精度数	14度



16°-18° C
16-18摄氏度



Pieno e rotondo con un retrogusto dalla lunga persistenza. 口感饱满圆润，余味悠长。



10 anni
10年



piccoli frutti rossi tra i quali la ciliegia e il lampone 樱桃和覆盆子等红色水果的香气。



Rosso intenso
深红色



Formaggi, carni rosse
建议搭配奶酪、红肉。