

COLLI EUGANEI  
VINO ROSSO  
CABERNET DOC

**CONTE**  
威尼斯伯爵干红葡萄酒

2017 2017年

Questo vino è ottenuto da uve cabernet sauvignon allevate con il metodo cordone speronato e guyot. I vitigni si trovano in zone a sud ovest dei Colli Euganei. Qui l'esposizione al sole massima e il terreno ricco danno vita a un vino molto importante. La vendemmia avviene manualmente alla fine di settembre. Le uve sono accuratamente selezionate prima della macerazione che avviene in 8 otto giorni e della fermentazione che avviene subito dopo. Il vino subisce poi un lungo processo di affinamento in acciaio e in legno per favorire lo sviluppo dei suoi aromi. All'olfatto appaiono i frutti di bosco come il mirtillo e la mora e sul finale una sfumatura di cacao e vaniglia. Il colore è un caldo rosso rubino intenso. Al palato sorprende per il suo equilibrio di grande persistenza ed eleganza. Inizialmente tondeggianti finisce con una nota di acidità estremamente gradevole.

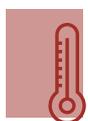
此款葡萄酒赤霞珠葡萄酿制而成。采用单蔓倾斜式水平龙干树形培植。葡萄产自优歌娜酒庄西南部种植基地，海拔约150米，光照充足、土壤肥沃，因此才孕育了这款伟大的葡萄酒。酿酒葡萄在九月末手工采摘，葡萄经仔细筛选后浸渍8日，随即开始进行发酵。之后葡萄酒则要经历漫长的陈酿过程，从不锈钢桶到橡木桶，以促进其香味的发展。闻之带有蓝莓和桑葚等野生浆果的香味，兼有可和香草的余香。颜色呈深宝石红色。口感兼具持久性和优雅性。入口圆润，收尾时带有一种明显的却令人愉悦的丹宁感。酒体均衡，能优雅有力地展现出酒庄所产的赤霞珠葡萄的典型香味。这款酒既能用在重大场合，又能搭配日常膳食，是款适宜于任何场合的酒。





<b>NOME</b>	Conte
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino rosso secco
<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Colli Euganei Cabernet Doc
<b>PROVENIENZA</b>	Colli Euganei, Veneto, Italia
<b>VITIGNO</b>	Cabernet sauvignon
<b>SISTEMA ALLEVAMENTO</b>	Cordone speronato, guyot
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Calcereo, ricco di scheletro, vulcanico
<b>VENDEMMIA</b>	A mano con selezione delle uve. Dalla terza settimana di settembre alla prima di ottobre.
<b>ANNO</b>	2017
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione a temperatura controllata 28° C per 8 giorni con rimontaggi.
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in bottiglia per 3 mesi a 15° C
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,5%

<b>名称</b>	威尼斯伯爵干红葡萄酒
<b>类型</b>	干红葡萄酒
<b>等级</b>	意大利DOC级（法定产区酒）葡萄酒
<b>产地</b>	意大利威尼托大区
<b>葡萄品种</b>	赤霞珠葡萄
<b>种植方法</b>	单蔓倾斜式水平龙干树形
<b>土壤类型</b>	火山土、石灰岩土、富含砂质
<b>葡萄的采收</b>	九月末手工采摘
<b>年份</b>	2017年
<b>酿造过程</b>	控温条件下浸渍8日
<b>陈酿过程</b>	15摄氏度瓶中陈酿3月
<b>酒精度数</b>	13.5度



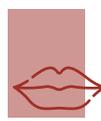
18°-20° C  
18-20摄氏度



10-15 anni  
10-15 年



Rosso rubino  
carico  
深宝石红色



Persistenza ed eleganza. Termina con acidità e sapidità  
优雅而持久。  
入口圆润，收尾时有丹宁感。



Mirtillo e mora. Finale cacao e vaniglia  
蓝莓和桑葚的果香。  
兼有可可和香草的余味。



Carni rosse e formaggi  
建议搭配红肉和奶酪。