

COLLI EUGANEI VINO ROSSO SECCO MERLOT

DESIDERIO

威尼斯欲望干红葡萄酒

2017 2017年

Questo vino è ottenuto da uve merlot al 100% allevate con il metodo cordone speronato e doppio capovolto. La vendemmia avviene manualmente a fine settembre.

Successivamente avviene la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento in botti d'acciaio. L'origine vulcanica dei terreni e l'uvaggio vinificato e affinato nella maniera più semplice possibile danno vita a un vino il cui colore è un rosso rubino con riflessi porpora. Il carattere del vitigno in purezza esalta i profumi di frutti rossi e ciliegie mature. In bocca è appagante e rotondo, fresco e importante sul finale. Vino eccellente per esprimere tutte le caratteristiche di un vitigno quale il merlot che sui nostri Colli Euganei ha trovato il terreno e il clima migliori del mondo.

此款葡萄酒由100%的梅洛葡萄酿制而成。梅洛葡萄采用单蔓倾斜式水平龙干树形和双龙干树形培植。葡萄在九月末手工采摘,之后在不锈钢桶内进行控温发酵和陈酿。火山土壤和精湛的葡萄酒酿造、陈酿工艺赋予了这款葡萄酒生命力。酒呈带有紫色光泽的宝石红色。纯正品种的梅洛葡萄自身的特色增强了酒中红色水果和成熟樱桃的香气。入口香醇、圆润,余味清爽。正是由于酒庄有着举世无双的气候和土壤条件,才能生产出这样高品质的葡萄酒,它能展现梅洛葡萄的所有特性。





NOME Desiderio

TIPOLOGIA Vino rosso secco

CLASSIFICAZIONE Colli Euganei Merlot

PROVENIENZA Colli Euganei, Veneto, Italia

VITIGNO Merlot 100%

SISTEMA ALLEVAMENTO Cordone speronato, doppio capovolto

TIPOLOGIA TERRENO Vulcanica e sedimentaria

VENDEMMIA Raccolta manuale a fine Settembre

ANNO 2017

VINIFICAZIONE Macerazione a temperatura controllata 28° C per 8 giorni con

rimontaggi. Fermentazione malolattica

AFFINAMENTO In botti di acciaio e finale breve passaggio in legno

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

名称 威尼斯欲望干红葡萄酒

类型 干红葡萄酒

等级 意大利地区餐酒

产地 意大利威尼托大区

葡萄品种 100%梅洛

种植方法 单蔓倾斜式水平龙干树形和双龙干树形

土壤类型 火山土、沉积土

葡萄的采收 九月末手工采摘

年份 2017年

酿造过程 在28度的控温条件下进行反复多次压榨后发酵

陈酿过程 先于不锈钢桶内陈酿,之后转移至橡木桶

酒精度数 13度





18°-20° C 18-20摄氏度



Appagante e rotondo, fresco e importante sul finale





4-8 anni 4-8年



Frutti rossi maturi, ciliegie 成熟的红色浆果和樱桃的香气



Rosso rubino porpora 带有紫罗兰光泽 的宝石红色



Primi di terra, carne rossa e carne bianca 建议搭配各种肉类、炒菜