

COLLI EUGANEI
VINO ROSSO SECCO
DOC

GRAN DUCA
威尼斯公爵干红葡萄酒

2012 2012年

Questo vino è un raffinato blend ottenuto con le migliori produzioni di Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc e Raboso veronese. I vitigni da cui provengono gli uvaggi di questo vino sono nelle zone migliori dei Colli Euganei, con terreni di natura vulcanica, sedimentaria e calcarea. I metodi di allevamento sono a cordone speronato e a doppio capovolto. La vendemmia viene effettuata completamente a mano in un periodo che va da metà settembre a metà ottobre in base alla diversa provenienza e maturazione dell'uvaggio. Dopo la spremitura comincia un delicato affinamento per arrivare al blend definitivo. Pieno di tutti gli aromi degli uvaggi che lo compongono questo grande vino ha un colore rosso rubino con riflessi purpurei. I sentori di bacca rossa e nera si sprigionano fin dal primo istante. Il gusto è asciutto, pieno e avvolgente. Vino molto raffinato, incredibilmente elegante nel suo connubio di sapori.

此款酒是由最优质的梅洛、赤霞珠、品丽珠和维罗纳的拉波索葡萄混酿而成。用于酿制此酒的葡萄均来自于酒庄最佳地带的葡萄园，纯天然的火山土、沉积土和石灰岩土为葡萄带来丰富的风味。葡萄采用单蔓倾斜式水平龙干树形和双龙干树形培植，从九月中旬至十月中旬，根据不同葡萄品种的产量和成熟程度陆续进行手工采摘，压榨完成后开始精细的酿造工序。直至形成最终的混合葡萄酒。每种葡萄的不同香味组成了这款葡萄酒别具特色的香气。颜色为带有紫罗兰光泽的宝石红色。入口的瞬间释放出红色和黑色浆果的味道，口感干爽、饱满醇厚。这是一款非常精致的葡萄酒，其混合的味道中透着不可言喻的高雅。





NOME	Gran Duca
TIPOLOGIA	Vino rosso secco
CLASSIFICAZIONE	Colli Euganei Rosso DOC
PROVENIENZA	Colli Euganei, Veneto, Italia
VITIGNO	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, raboso veronese
SISTEMA ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, cordone speronato
TIPOLOGIA TERRENO	Vulcanica e alluvionale
VENDEMMIA	A mano da metà settembre a metà ottobre
ANNO	2012
VINIFICAZIONE	Spremitura a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Delicato affinamento dei diversi vini in acciaio e legno per ottenere il blend finale.
GRADAZIONE ALCOLICA	14%

名称	威尼斯公爵干红葡萄酒
类型	干红葡萄酒
等级	意大利DOC级（法定产区酒）葡萄酒
产地	意大利威尼托大区
葡萄品种	梅洛、赤霞珠、品丽珠和维罗纳拉波索葡萄
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，石灰岩土
葡萄的采收	九月中旬至十月中旬手工采摘
年份	2012年
酿造过程	控温条件下进行压榨
陈酿过程	于不锈钢桶和橡木桶中进行混酿
酒精度数	14度



16°-18° C
16-18摄氏度



Asciutto, pieno e avvolgente
口感干爽、饱满醇厚。



10 anni
10年



Bacca rossa e nera
红色和黑色浆果的香味。



Rosso rubino con
riflessi purpurei
带有紫罗兰光泽的
宝石红色



Formaggi stagionati,
carni rosse
建议搭配熟成奶酪、红肉。