

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CHIANTI CLASSICO RISERVA

蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒
经典基安蒂醇酿

2014 2014年

Questo vino viene prodotto da sangiovese e merlot: dopo la vendemmia, che avviene tra gli ultimi giorni di settembre e i primi giorni di ottobre, la vinificazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. In seguito si effettua un affinamento di ben due anni e mezzo in botti di rovere da 20 hl prima di passare in bottiglia. Il vino appare di colore rosso intenso, dal profumo particolarmente fruttato con note di piccoli frutti rossi tra cui la ciliegia e il lampone. Il gusto è morbido e pieno. È il vino che dà il sapore pieno del Chianti. È il vino degli uomini di carattere.

此款酒由桑娇维塞葡萄和梅洛葡萄酿制而成。葡萄于九月末十月初收获，随后在控温条件下放置于不锈钢酒桶内进行葡萄酒酿造，在分装入瓶之前，还需将葡萄酒转移至2000升和1000升的橡木桶中陈酿两年半的时间。酒呈深红色，果香浓郁，带有樱桃和覆盆子等桑娇维塞葡萄所具有的典型香气。口感柔和、饱满。这是一款基安蒂味十足的葡萄酒，是属于有个性的人之酒。





NOME	Chianti classico riserva
TIPOLOGIA	Vino rosso
CLASSIFICAZIONE	Chianti classico riserva DOCG
PROVENIENZA	Greve in Chianti, Tuscany, Italy
VITIGNO	Sangiovese e merlot
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato
TIPOLOGIA TERRENO	Molto ricco di scheletro, con argilla e sabbia in superficie
VENDEMMIA	Ultimi giorni di settembre e i primi giorni di ottobre
ANNO	2014
VINIFICAZIONE	In botti di acciaio per tutta la fermentazione
AFFINAMENTO	In botti di rovere prima da 20 hl e successivamente da 10 hl. Affinamento finale in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14%

名称	蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒—经典基安蒂醇酿
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	桑娇维塞葡萄和梅洛葡萄
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	九月末至十月上旬手工采摘
年份	2014年
酿造过程	在不锈钢桶内完成整个发酵过程
陈酿过程	先后在2000升和1000升的橡木桶中陈酿。并在瓶中完成最后的陈酿
酒精度数	14度



18° C
18摄氏度



Sfumature molto intense.
Gusto pieno e morbido
浓郁且复杂，柔和、饱满。



10 anni
10年



Frutti rossi come ciliegia
e lampone
樱桃和覆盆子的红色水果的香味。



Color rosso
rubino intenso
呈深宝石红色



Carni e formaggi pregiati
建议搭配陈年奶酪和肉类。