

AMARONE VALPOLICELLA VINO ROSSO SECCO DOCG

AMARONE 阿玛罗尼干红葡萄酒

2014 2014年

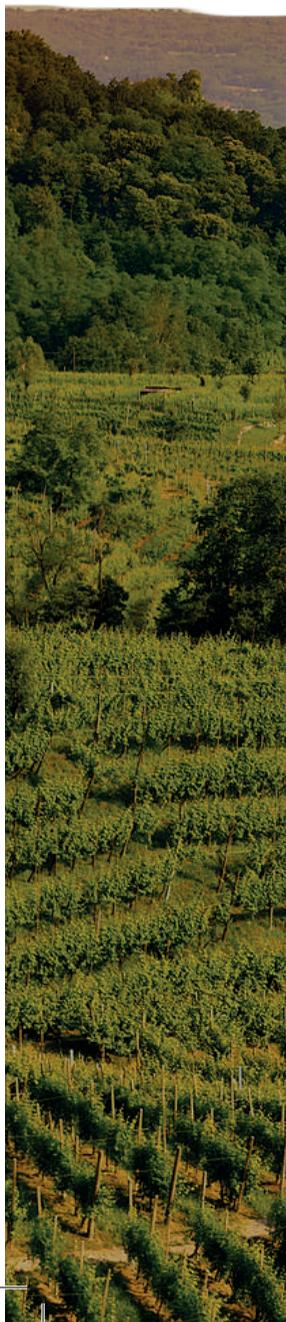
Questo vino è ottenuto con i tre uvaggi classici in proporzioni tradizionali: corvina veronese, corvino-ne, rondinella. I terreni con esposizione ottimale di sud est, sud ovest sono di origine calcarea come le vicine dolomiti e morenica. Il metodo di allevamento è a spalliera e a pergola veronese inclinata. La vendemmia viene fatta completamente a mano con selezione delle uve. Successivamente avviene l'appassimento per 4 mesi. La successiva pigiatura e fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 22 °C. Il tempo di macerazione sulle bucce è di 20 giorni. Il vero e proprio affinamento avviene quindi in botti di legno per lunghi periodi. Importante è infine il riposo del vino nella bottiglia. Il colore è rosso rubino molto intenso con qualche sfumatura granata donata dal lungo invecchiamento. È fortemente fruttato con aromi speziati e un gusto generoso e molto morbido, espressione del territorio e dei lenti e particolari metodi dai quali viene ottenuto.

这款酒使用维罗纳科维纳，科维诺尼和罗蒂内拉三种葡萄根据传统比例混酿而成。葡萄园东南部和西南部日照充足。同附近的多罗米蒂山脉一样，土壤属于石灰岩土和冰碛土。葡萄采用直梯式和棚架式种植，通过手工采收并筛选，之后进行长约4个月的风干，风干后的葡萄需要在19-22°C的控温条件下进行压榨和发酵并浸渍20天。然后放入木桶中进行真正的陈酿，此外，瓶中陈酿也十分关键。酒体呈现浓郁的宝石红色，长时间的陈酿为其带来石榴红色的光泽。带有非常浓郁的水果和香料的香味。口感醇厚而柔和，很好地体现出了葡萄的生长环境和独特的酿造工艺。

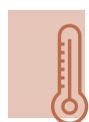




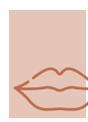
NOME	Amarone della Valpolicella
TIPOLOGIA	Vino rosso secco
CLASSIFICAZIONE	Amarone della Valpolicella DOCG
PROVENIENZA	Verona, Veneto, Italia
VITIGNO	Corvina veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Spalliera e pergola veronese inclinata
TIPOLOGIA TERRENO	Calcarea e morenica
VENDEMMIA	Ottobre a mano con selezione delle uve
ANNO	2014
VINIFICAZIONE	Appassimento delle uve per 4 mesi
AFFINAMENTO	In botti di legno per lunghi periodi
GRADAZIONE ALCOLICA	15%



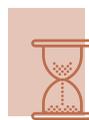
名称	阿玛罗尼干红葡萄酒
类型	干红葡萄酒
等级	意大利DOCG级（保证法定产区）葡萄酒
产地	意大利威尼托大区维罗纳
葡萄品种	60%维罗纳科维纳，30%科维诺尼，10%罗蒂内拉
种植方法	直梯式和棚架式
土壤类型	石灰岩土、冰碛土
葡萄的采收	10月手工采摘后筛选
年份	2014年
酿造过程	葡萄风干4个月，控温压榨并浸渍20天。
陈酿过程	木桶中长时间陈酿
酒精度数	15度



18°-20° C
18-20摄氏度



Molto intenso, morbido
口感醇厚而柔和。



10-15 anni
10-15年



Fortemente fruttato con
aromi speziati
浓郁的水果和香料的香味。



Rosso rubino
浓郁的宝石红色，
带有石榴红色光泽。



Selvaggina arrosto,
brasato
建议搭配烧烤，腊味。