



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

## BLASIO

撒丁岛卡诺纳乌DOC陈酿葡萄酒

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - RISERVA



### 感官特点：

视觉：宝石红，陈化后带有橙色反射。

嗅觉：浓郁、持久、空灵的酒香，散发出香脂和浆果的气息。

味觉：口感饱满、圆润且多汁。余味持久且清爽。

### 酿酒葡萄品种：

90%卡诺纳乌（Cannonau），10%本土红葡萄

### 产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

### 酿造技术：

脱皮去梗，在28℃的恒温条件下冷浸渍约10日。倒罐之后，将对葡萄酒原浆进行乳酸发酵，而后灌入中等容量的法式橡木桶中，继续精酿6个月。完成精酿以后，Blasio葡萄酒还将倾注至玻璃内衬混凝土槽中，完成最后的成熟。

### 陈化：

葡萄收获的第三年时饮用，其特点将会更好的体现出来。这款葡萄酒可进行6-8年的陈化。

### 保存温度：

请存放于阴凉避光处。

### 饮用温度：

18-20℃。

### 佐餐建议：

红肉烧烤、野味以及美味奶酪的理想佐餐酒。