



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

FALCONARO

努拉格岛IGT认证红葡萄酒

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT



感官特点：

视觉：浓郁的宝石红，陈化后带有橙色反射。

嗅觉：浓郁和包裹感，干柴的气息和橡木桶的香草芳香良好调和。

味觉：口感饱满、圆润且多汁。

酿酒葡萄品种：

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℃的恒温条件下发酵约10日。倒罐之后，将对葡萄酒进行乳酸发酵，而后灌入法式橡木桶中，继续精酿约12个月。完成精酿以后，Falconaro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，其潜力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：

烧烤、野味以及浓郁且辛辣奶酪的理想佐餐酒。