



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

TERRESICCI

努拉格岛IGT认证红葡萄酒

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT



感官特点：

视觉：浓郁的宝石红且带有紫色反射，陈化后偏石榴红色。

嗅觉：浓郁、持久且复杂。可以感受到红树栗和樱桃的芳香，以及桂皮的气息。

味觉：口感圆润且明显；丹宁甘美可口，拥有丰富且宽宏的酒体。这款葡萄酒的余味非常和谐。

酿酒葡萄品种：

100%撒丁岛巴贝拉（Barbera Sarda）。

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26-28℃的条件下发酵约12-14日。倒罐时，将葡萄酒倾注至玻璃内衬混凝土槽中，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，Terresicci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：

一款中度陈化的葡萄酒。

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、野禽和陈化奶酪的理想佐餐酒。