LUNGAROTTI

桑格兰蒂诺珍藏格拉帕烈酒

陈酿格拉帕烈酒

蒙特法尔科庄园

类型： 在小桶中成熟的格拉帕烈酒

品种： 蒸馏自 10 月初收获的新鲜、柔软的桑格兰蒂诺果渣，在发酵前去掉果梗；在 28 天浸泡期和发酵期后，果渣被轻轻地隔离开。

蒸馏： 在铜制蒸馏器中，采用不连续周期的手工方法，切掉头尾，选择最好的部分。

自然陈酿： 在小橡木桶中陈酿 18 个月

颜色： 透明，温暖的黄玉色，由于在木桶中长期陈酿呈现金色的反射。

香气: 浓郁的，带有果香的包围性香气。

口感： 柔软，令人愉快的圆润口感，带有干果和巧克力的特有回味；具有很好的细腻性和多重的芳香。

酒精度： 45% Vol.

饮用方式： 12°-16°C，置于开放的郁金香型玻璃杯中。

搭配： 在用餐后作为餐后酒是理想的选择，与黑巧克力和干果相配。值得强调它在准备一个令人难忘的奶酪火锅时的用途。

重点： 在托尔吉亚诺的葡萄酒博物馆，记录了格拉帕烈酒不仅仅是在意大利北部的乡村也在意大利中部的乡村经常用铜制蒸馏器蒸馏的。

好奇心： 在世界上种植的所有品种中，桑格兰蒂诺是多酚含量最丰富的品种之一，它决定了葡萄酒的特性和香味，以及这种极其优雅和复杂的格拉帕烈酒。

酒标： 蒙特法尔科的珑阁洛蒂庄园与酒庄周围的葡萄园的景色。前景是猎鹰，是这个翁布里亚小镇的象征，这个小镇是由施瓦本的皇帝腓特烈二世命名的，他喜欢在这里停下来狩猎猎鹰。

规格： 500 毫升。