



  
LUNGAROTTI

## 蒙特法尔科红葡萄酒

蒙特法尔科法定产区有机红葡萄酒

蒙特法尔科庄园

**类型:** 中等酒体结构的红葡萄酒。

**葡萄品种:** 桑娇维塞和梅洛在9月初采收，蒙特法尔科王子在9月底采收。修剪：双高登树形；种植密度4-5千株/公顷；产量：平均70公担/公顷。

**土壤:** 质地中等，骨架较轻；排水性好，底土中等深度。暴露在西南方向。

**酿造:** 在不锈钢中发酵，带果皮浸泡28天。之后在橡木桶和30hl的木桶中陈酿12个月，然后在瓶中存放约一年后再投向市场。

**颜色:** 浓烈的红色，带有紫色的色调。

**香气:** 丰富，浓郁度高，让人想起金鸡纳、甜香料和肉桂；优雅的木质香味逐渐散发，与持久和新鲜的红色果体保持良好的平衡。

**口感:** 活泼的酸度带来良好的结构和精致的新鲜感；宜人的单宁，悠长的余味中带有一丝烤制的味道和甜香料的味。

**酒精度:** 14 vol

**饮用方式:** 在16°C下饮用。

**搭配:** 砂锅湖鱼，烤乳猪，小麦和豆类汤，羊内脏，百里香奎宁牛肉酱土豆年糕，煮肉，烤牛肉，烤或煎牛肝菌。

**重点:** 我们于2010年开始在蒙特法尔科庄园进行有机耕作，自2014年起，我们决定对那里生产的葡萄酒进行有机认证。

**好奇心:** 根据意大利法律，蒙特法尔科地区的王子品种只能在蒙特法尔科萨格兰蒂诺原地名控制保证葡萄酒上标示，而不能在该地区的其他法定产区葡萄酒上标示，因此它没有与桑娇维塞和梅洛一起列在本产品卡中。

**酒标:** 蒙特法尔科庄园的绘图。前景是象征蒙特法尔科的猎鹰，它是由施瓦本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:** 750毫升。

**年产量瓶数:** 2万2千瓶。