

蒙特法尔科桑格兰蒂诺

年份蒙特法尔科桑格兰蒂诺原产地名控制保证
有机葡萄酒

蒙特法尔科庄园

类型: 具有强烈的酒体结构和丰富的多酚的红葡萄酒，适合长期陈放。

葡萄品种: 桑格兰蒂诺 100%通过大规模筛选获得，在9月中旬采收。修剪：双高登树形；种植密度：5千株/公顷；产量：40公担/公顷。

土壤: 质地中等，骨架较轻；排水性好，钙质好，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20hl的酒桶中陈酿12个月，轻度过滤，然后在瓶中存放约2年后再投向市场。

颜色: 深红色和略带紫色的色调。

香气: 丰富而高度复杂；它立即表现出一系列红色莓果（蓝莓和酸樱桃）香气和优雅的木质气息（可可、甜香料和金鸡纳）；持久和非常和谐的香气。

口感: 强大的酒体结构，醇厚，带有新鲜的果香；芳香的酸度和浓密成熟的单宁。余韵悠长。

酒精度: 15.5 vol

饮用方式: 如果储存得好，就会有很长的寿命。在16°-18°C的温度下，用一个宽大的高脚杯盛装。由于该酒在装瓶前只进行了轻微过滤，几年后可能会出现一些沉淀物。

搭配: 适合搭配烤红肉、乳猪、野味和野禽、炖野鸡和鹿肉、辛辣的奶酪和翁布里亚风格的鸽子。

重点: 在蒙特法尔科地区，萨格兰蒂诺几个世纪以来一直被用作大众葡萄酒，因此在所有修道院的花园里都有种植。它们的高墙是对根瘤蚜虫的一种宝贵保护，根瘤蚜虫在19世纪初摧毁了整个欧洲的葡萄园。从这样保存下来的葡萄树中，有可能取下芽来重新种植被破坏的葡萄园。

好奇心: 桑格兰蒂诺是世界上种植的葡萄品种中多酚含量最丰富的品种之一，因此需要在葡萄园里非常小心地保持植物-生产的平衡，这决定了葡萄的良好成熟度，这对生产出平衡和强大的葡萄酒至关重要。

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；1500毫升；3000毫升。

年产量瓶数: 1万6千瓶。

