



  
LUNGAROTTI

## 蒙特法尔科桑格兰蒂诺甜红葡萄酒

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:** 甜美红色甜酒。

**葡萄品种:** 桑格兰蒂诺是在庄园里大量挑选出来的，在10月中旬用板条箱采摘。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。

**枯藤法:** 在植物上进行部分脱水，随后在架子上干燥2个月。

**酿造:** 在不锈钢中发酵，带果皮浸泡10天。之后在橡木桶中陈酿12个月，然后在瓶中存放至少12个月。

**颜色:** 深红宝石色，带紫色色调。

**香气:** 非凡的，浓郁广泛的芳香，具有蓝莓、黑莓、黑醋栗、西梅和红果酱的果香；后味带有巧克力和烤木的甜味。

**口感:** 高度集中，在充满活力的酸度上又有平衡的甜度；坚实的单宁结构，延长了红色果酱的味道。在漫长持久的后味中可以察觉到黑巧克力和香料。

**酒精度:** 14 vol

**饮用方式:** 如果储存得好，它的寿命很长；在16°-18°C时，用甜葡萄酒酒杯饮用。

**搭配:** 特殊风味的甜酒，桑格兰蒂诺甜红葡萄酒是一款世界上少数可以与巧克力搭配，特别是与巧克力勺子甜点（巧克力布丁）或甜点（巧克力蛋糕或布朗尼）、片状黑巧克力搭配的葡萄酒。此外，还可以与成熟奶酪以及干蛋糕和黑莓或樱桃果酱馅饼搭配。

**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，因此在所有修道院和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多酚含量最高的葡萄之一。曾经，在古老的种植形式下，它从未达到完全成熟，保留了强烈的绿色单宁。掩盖它们的唯一方法是将其作为甜葡萄酒来酿造，这样，干葡萄的高糖浓度可以掩盖绿单宁，使其口感宜人。

**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:** 2390瓶。

