






葡萄酒名称: 担保法定产区级瓦波里切拉的阿玛罗尼“科尔诺玛琅尼”(Corno Marani)

此款阿玛罗尼风格优雅独特，色泽为偏石榴红的浓烈红色。其感官特性使人感受到酸樱桃果干、巧克力、成熟水果的风味。此款红酒结构强大，又感极有层次，并与柔顺的单宁气息精致配合。可与味道浓郁的菜肴比如烧烤、老化奶酪和纯黑巧克力理想搭配。

 **生产地区:**
特雷尼亚戈 (Tregnago) 科尔诺玛琅尼 (Corno Marani) 丘陵地带，富含矿物质的黏

 **质土壤·葡萄园朝向:**
东方和西方


 **葡萄品种:**
科维纳 (Corvina)、科维诺尼 (Corvinoni)、罗帝内拉 (Rondinella)、科罗蒂娜 (Croatina)

 **酿造:**
在风干仓中缓慢风干五个月，随后在控温环境下发酵。

 **精炼:**
在法式橡木桶中精炼 12 至 14 个月。

 **色泽:**
浓烈宝石红色，带有石榴红光泽。

 **香味:**
红水果酱、香料和烟草味

 **又感:**
浓厚饱满，柔软顺滑

 **饮用温度:** 18/20 °C.

 **酒杯种类:** Gran Ballon. 球形酒杯

 **容量:** 0,75升

 **建议:**
在阴凉处保存，离光源，最好将酒瓶平躺放置。

% 分析数据:
酒精度: 容量 15% - **总酸度:** 6 克/升
残糖量: 6 克/升 - **干提取物:** 39 克/升