



## CORVINA VERONESE IGT "Le Bessole"

典型地理标识产区维罗纳科维纳“贝索尔”葡萄酒

科维纳葡萄是瓦波里切拉产区重要葡萄酒生产的基本原料。此款葡萄酒完美体现此种葡萄的优雅口味以及其酿造的纯粹性。可精美搭配野味、烤肉、炖肉和陈年奶酪，比如说 Monte Veronese 奶酪。



### 生产地区

墨龙 (Moron) 丘陵地带，此地带位于意大利维罗纳圣彼得罗-因卡里亚诺 (San Pietro in Cariano) 与内格拉尔 (Negrar) 之间400米的海拔高度



**栽植系统:** 维罗纳式棚架



**葡萄品种:** 100% 科维纳 (Corvina)



### 酿造:

在葡萄园中精心选择最优质的葡萄串，仅使用本地葡萄，保证酒体的优良结构和单宁含量，使得葡萄酒在橡木桶中精炼中取得最佳效果。葡萄风干进行短时浸泡30天，在轻微压制后置于不锈钢槽中缓慢发酵。随后葡萄酒置于法式橡木桶中再精炼30天，在不锈钢钢罐中静置直至装瓶阶段。



**精炼:** 在法式橡木桶中再次精炼30天



**色泽:** 醇厚宝石红色，几乎不透明



### 香味:

复杂而缠绵的百花香呈现出一系列平衡的香气，让人回想起黑莓、酸樱桃、成熟车厘子和焚香、白胡椒和可的辛辣香气。在法式橡木桶中的再次精炼给予该葡萄酒某种烘烤可可和香草气味，使得其芳香均衡。



**口感:** 酒体饱满。每口品尝均浓烈持久，且完满均衡。愉悦优雅地缠绕舌尖。



**饮用温度:** 16/18°C



**酒杯种类:** Grand Ballon 球形酒杯



**容量:** 0.75升



### 建议:

在阴凉处保存，远离光源，最好将酒瓶平躺放置。



### 分析数据:

**酒精度:** 14.5% – **总酸度:** 6 克/升

**残糖量:** 3.0 克/升 – **干提取物:** 28 克/升