




奥古斯都葡萄酒

此款葡萄酒优雅干脆。滑顺、清新且均衡，具平滑单宁口感。与第一道肉酱调制菜精美搭配，也适合地方特产腌肉和中期发酵奶酪。

 **生产地区：**瓦波里切拉，650米高度山丘

 **栽植系统：**居由式栽植方式


 **葡萄品种：**科维纳 (Corvina)、罗西纽拉 (Rossignola)、科罗蒂娜 (Croatina)




酿造：晚期收获葡萄酒。我们等候葡萄自然成熟，然后剪断长满葡萄串的葡萄枝，使其悬挂在葡萄树上直至十一月中旬。随后采摘葡萄，进行延续30天的低温浸泡酿造。采用这种技术可获取具低酸口感和强烈味道的葡萄酒。

 **精炼：**在不锈钢桶中精炼直至装瓶。

 **色泽：**明亮宝石红色


 **香味：**气味芬芳，轻微辛辣，唤起成熟红浆果的味道。

 **口感：**口感优雅，愉悦持久。

 **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，离光源和热源。

% 分析数据：

酒精度：容量14.5% - **总酸度：**5.5克/升

残糖量：8克/升 - **干提取物：**44克/升