

## 葡萄酒名称：担保法定产区级瓦波里切 拉的阿玛罗尼“比索尔” (Le Bessole)

此款红酒独具个性，其独特风格以香辛气味及带石榴红光泽的浓烈宝石红色而展现。每酌一 又其感官特性可逐渐体现，具甘草酒泡水果芳香，又感柔顺和谐。可与烧烤、烤肉和老  
化奶 酪理想搭配



 **生产地区:**  
内格拉尔 (Negrar) 墨龙 (Moron) 丘陵地带，硅钙质泥灰土壤。葡萄园朝向：北方、东方、西方

 **栽植系统:**  
维罗纳式棚架。在风干仓中缓慢风干五个月。

 **葡萄品种:**  
维罗纳科维纳 (Corvina Veronese)、科维诺尼 (Corvinone)、罗帝内拉 (Rondinella)、奥赛莱塔 (Oseleta)

 **酿造:**  
在恒热控温环境下酿制30 / 60天。

 **精炼:**  
在法式橡木桶中12个月，然后置于不锈钢桶中直至装瓶。

 **色泽:**  
浓烈明亮宝石红色

 **香味:**  
红水果酱、香草和烟草味

 **又感:**  
浓烈饱满，柔软顺滑。

 **饮用温度:** 16-18°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:** 15.5% - **总酸度:** 5.5 克/升  
**残糖量:** 5 克/升 - **干提取物:** 33 克/升