



葡萄酒名称: 瓦波里切拉的超级经典“比索尔” (LE BESSOLE)

此款红酒的宝石红色泽和强烈芳香可愉悦感官，吸引饮者用餐。葡萄酒在装瓶以前再次置于法式橡木桶中休息精炼六个月，因此产生特殊的百花芳香，可完美搭配红肉烧烤、烤肉和中期发酵奶酪。

 **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。

 **栽植系统:** 维罗纳式棚架。

 **葡萄品种:**
维罗纳科维纳 (Corvina Veronese)、科维诺尼 (Corvinone)、罗帝内拉 (Rondinella)、罗西纽拉 (Rossignola)

 **酿造:**
通过精心选择最成熟的葡萄串，并使用本地葡萄保证酒体的优良结构和单宁含量，使得葡萄酒在木桶中精炼的几个月中取得最佳效果。

 **精炼:**
在法式橡木桶中精炼6个月，赋予葡萄酒显著的优雅和复风格

 **色泽:** 浓烈明亮宝石红色

 **香味:** 红水果酱、熟樱桃、葡萄干和各种香草混和的缠绵百花香

 **又感:** 饱满平和，具香草又味。又感丰富柔软，顺滑优雅

 **饮用温度:** 14-16°C

 **酒杯种类:** 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: 14.5% - **总酸度:** 6 克/升
残糖量: 6.5 克/升 - **干提取物:** 30 克/升