






葡萄酒名称: 瓦波里切拉的超级经典里帕索

此款里帕索为阿玛罗尼的高贵伙伴，酒体完美，色泽浓烈，樱桃果味与香草味相融。略微刺激性的单宁气息让人感受阿玛罗尼的强烈特征，但又不失柔软度和适饮性。建议搭配红肉烧烤以外，也适于搭配白肉和奶酪。


 **生产地区:** 墨龙 (Moron) 丘陵，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) 之间的丘陵地带。

 **栽植系统:** 维罗纳式棚架和居由式栽植方式


 **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:** 里帕索酿制工艺是每年更新的传统方法。将瓦波里切拉葡萄酒在阿玛罗尼的仍然温热和富含糖分的葡萄皮上再次酿造。手工采摘的葡萄先在风干仓中缓慢风干三个月，采用瓦波里切拉的基础酿造方法酿造，随后将阿玛罗尼的葡萄皮添加到瓦波里切拉中停留几天。在此期间，进行再次酒精发酵，随后置于法式橡木桶中精炼12个月。

 **精炼:** 在法式橡木桶中精炼 12 个月

 **色泽:** 浓烈宝石红色

 **香味:** 丰满的香辛料味，带有黑胡椒和桑葚果酱的味道

 **又感:** 又感饱满强烈，香草的愉悦感。此款葡萄酒香味持久，又感新鲜神秘。

 **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，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: 6.5 克/升 - **干提取物:** 30 克/升