


## 葡萄酒名称：担保法定产区级瓦波里切 拉的阿玛罗尼“珍藏吉诺科丁” (RISERVA GINO CORDIN)


此款阿玛罗尼酒体饱满，浓度高，仅为限量生产，瓶上列明生产编号。珍藏阿玛罗尼仅在最佳葡萄生产年份酿制。具浓烈宝石红色，酸樱桃、酒泡水果和辛香料的芳香，伴香草、烟草和甘草的气味。又感润滑丰满诱人。生产地区位于内格拉尔 (Negrar) 墨龙 (Moron) 丘陵地带，硅钙质泥灰土壤。葡萄园朝向：东方、西方




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


 **栽植系统：**维罗纳式棚架和居由式栽植方式

 **葡萄品种：**科维诺尼 (Corvinoni)、科维纳 (Corvina)、罗帝内拉 (Rondinella)、奥赛莱塔 (Oseleta)

 **酿造：**在葡萄园中精心手工摘选葡萄串，在风干仓中缓慢风干5个月，置于在不锈钢桶中，控温环境下酿制。葡萄皮不进行压制，仅使用果肉。

 **精炼：**在法式橡木桶中24个月，然后置于不锈钢桶中直至装瓶。


 **色泽：**浓烈宝石红色，带有石榴红光泽。

 **香味：**具浓烈诱人的百花香，伴随丁子香、甘草和黑胡椒的气味。

 **又感：**健挺润滑，可感受到小红果酱味道，含香草感觉。

 **饮用温度：**18-20°C

 **酒杯种类：**Grand ballon 球形酒杯

 **容量：**0.75升 — 1.5升 — 3升 — 5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15.5% - **总酸度：**6克/升  
**残糖量：**7克/升 - **干提取物：**46克/升