



90/100 SU GUIDA



## 塞纳切 干红 黑玛尔维萨 I.G.P. ( 特色地区认证 ) 普利亚

它连接地中海的两片土地：普利亚和伯罗奔尼撒。在这里，在古老的拜占庭大本营 Monembasia，这种葡萄酒被生产出来，然后开始整个欧洲蔓延，激发了典型威尼托酒庄的名字，称为“Malvase”。在普利亚的阳光下，这种葡萄树找到了它最好的表达方式。这个名字让人想起 Sannace 山的考古遗址，在那里，希腊殖民者选择在该地区开始种植这种葡萄树。

葡萄品种：100% 黑玛尔维萨 ( Malvasia Nera )

酒精浓度：12%

种植区域：萨姆米凯莱迪巴里及布林迪西，

普利亚大区- 意大利

土壤特性：白垩丘陵

繁育体系：Espalier ( 树墙培型体系 )

每株产量：1-4 公斤

种植年份：1995 年

收获期：九月中旬

酿造工艺：浸渍过程中，在可控温度下选择合适的酵母进行发酵，以确保来自“Murgia dei Trulli”丘陵的黑玛尔维萨典型的果香味

老化：在不锈钢发酵罐和瓶中放置足够长时间以确保单宁的平衡

年产量：大约 8 万瓶

最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：紫罗兰色、石榴红

气味：果味浓郁，有丰富的石榴与覆盆子味道

口感：结构感强，柔软和谐，单宁均衡

食物搭配：与那波利市苣荬菜披萨、乳精干酪意大利蒸饺、意大利腊肠、中熟的山核桃干奶酪等一起食用更佳

贮藏：贮藏得当，可达 10 年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



## 获奖

2018年份

90/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特别推荐奖 - Luca Maroni 的2017年意大利最佳葡萄酒年鉴

2015年份

荣获荣誉证书 - Vinistra比赛, 2016年黑玛尔维萨世界

2015年份

荣获荣誉证书 - 2016年的Vinistra比赛

2014年份

特别推荐奖 - 2015年维罗纳Vinitaly国际比赛

2008年份

提名表彰- Luca Maroni 的2011年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份

90/100 - Luca Maroni 的2010年最佳意大利葡萄酒指南

2006年份

特别推荐奖 - 2008年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**