



92/100 SU GUIDA



阔乐 干桃红 桃红黑曼罗I.G.P. (特色地区认证) 萨兰托

这是一款浸泡一晚上，早上就能从大桶里冒出清香的葡萄酒，它呈现出浓郁明亮的珊瑚红色，优雅的成熟水果的果香中夹杂着野玫瑰的芬芳，我们在它清新和谐的味道中也能品味出着点。这个桃红葡萄酒的名字是为了纪念Luisa Casati Stampa侯爵夫人，她叫Cor è，是作家Gabriele D' Annunzio最喜欢的恋人之一。

葡萄品种: 100% 黑曼罗 (Negroamaro)

酒精含量: 12%

种植区域: 布林迪西, 萨兰托 - 意大利

土壤特性: 粘土和沙土

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1公斤

种植年份: 1995

收获: 九月下旬, 手工采摘

酿造工艺: 它采用“泪珠”最高贵的部分, 也就是“新鲜收获的成熟葡萄中的葡萄汁”。这是教皇Paolo III Farnese的装瓶商Sante Lancerio在1549年对其进行的定义。此后, 除了在受控温度下加工和选择酵母发酵的技术外, 几乎没有变化

陈酿: 在瓶中储存至少3个月方可上市

年产量: 大概3万瓶

最佳适饮温度: 12 ° C

品尝记录

颜色: 如明亮的珊瑚一样的粉红色

气味: 精致优雅, 带有成熟水果的味道, 如覆盆子, 还有野花香气

口感: 清新、和谐、饱满、平衡, 有独特的红水果的味道

食物搭配: 西红柿酱炒的炸西葫芦、烤面包跟晒干的西红柿酱、烩饭跟对虾及芦笋、扁豆汤

贮藏: 年轻时饮用最佳



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2019年份
两杯 - 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2019年份
红牌 - 2020年The WineHunter奖项

2019年份
BEST BUY - 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志(Wine Enthusiast)

2019年份
92/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份
92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
两杯 - 2019年大红虾的意大利葡萄酒

2017年份
“Berebene”的奥斯卡 - 2019年大红虾

2017年份
92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份
90/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份
91/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2011年份
优秀文凭 - 2012年意大利桃红葡萄酒全国大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O