91/100 SU GUIDA

LucaMaroni

贝沃谢帝阔 干红
普里米蒂沃I.G.P.（特色地区认证）
普利亚

它是具有悠久生产力传统的葡萄酒，能够充分表达Primitivo的典型果味和新鲜度。 适合许多菜和迷人的葡萄酒，它以Peuceti命名：Peuceti是在巴里省定居的普利亚本地人，自罗马殖民统治之前就致力于葡萄栽培。

葡萄品种：100% 普里米蒂沃（Primitivo）
酒精含量: 13.5%
种植区域：Marchione路，位于图里–卡斯泰拉纳格罗泰大路，普利亚大区 – 意大利
土壤特性：石灰石和粘土丘陵
繁育体系：Espalier（树墙培型体系）
每株产量：大约1–4公斤
种植年份：最初的葡萄园可追溯至20世纪90年代初期，并于1990年重新种植。
收获: 家族经营葡萄园。在九月上旬手工采摘葡萄，并严格注意葡萄树上对葡萄的挑选。
酿造工艺：先用二氧化碳浸渍法浸渍约7—8天，其次在100百升斯洛文尼亚橡木桶再进行乳酸发酵。
陈酿：先在橡木桶中陈酿6个月，再在瓶中储存1年方可上市
年产量：大约5万瓶
最佳适饮温度：18–20 ° C

品尝记录
颜色: 紫红色，橙色色调
气味: 浓郁、持久，令人惊讶的是其丰富的果味，特别它深色核果的香气
口感: 柔软和谐，天鹅绒般柔滑，带有典型的橡木味
食物搭配: 完美搭配烤肉、野味和辛辣菜肴
贮藏: 若储存得当，可储存10年以上时间

SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

获奖

2015年份
91/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南