



94/100 SU GUIDA

Luca Maroni

1° POSTO
MIGLIOR SPUMANTE
METODO CHARMAT
D'ITALIA 2019

波利西琳谢利 起泡桃红酒(特干) I.G.P. (特色地区认证) 萨兰托

酒体呈亮粉色、口感芳醇持久，略带果香和风味，任何时间都可以饮用，是完美的开胃酒。搭配海鲜菜肴，搭配餐后杏仁点心都十分美味。这个名字让人想起与樱桃搭配的气泡，樱桃是Turi地区的主要产品。

葡萄品种: 100% 黑曼罗 (Negroamaro)

酒精含量: 11.5%

种植区域: 布林迪西, 萨兰托 - 意大利

土壤特性: 粘土和泥沙土

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 约 1公斤

种植年份: 2000年

收获: 9月下旬, 手工采摘

酿造工艺: 浸皮几小时, 温和压皮, 只提取精华用于高压灭菌。采取拥有20年经验的查马法 (Charmat process) 提取到了最浓郁的果香, 并产生了一种完全和谐的葡萄酒。

陈酿: 在瓶中至少陈酿3个月

年产量: 大约3万瓶

最佳适饮温度: 8 °C

品尝记录

颜色: 精致、靓丽的粉色, 细腻而持久起泡

气味: 果香, 饱满, 有成熟的红果和野玫瑰的香味

口感: 果味细腻, 圆润, 持久, 和谐

食物搭配: 任何时候都可以饮用。非常适合做开胃酒, 柔和口感与速食海鲜饭完美搭配, 餐后搭配杏仁糕点效果极佳。

贮藏: 葡萄酒年轻时饮用



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2019年份

94/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

93/100 – Luca Maroni的最佳意大利夏马法（Charmat process）起泡葡萄酒指南

2017年份

93/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份

第一名 – 2019年最佳意大利夏马法（Charmat process）起泡葡萄酒

2017年份

93/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

第二名 – 2017年最佳意大利夏马法（Charmat process）起泡葡萄酒

2015年份

92/100 – Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2013年份

普利亚大区最佳起泡葡萄酒 – Luca Maroni 2015年的意大利最佳年鉴

2013年份

优异证书 – 2015年意大利国家葡萄酒大赛

2012年份

提名表彰 – Luca Maroni 2014年的意大利最佳年鉴

2011年份

提名表彰 – Luca Maroni 2013年的意大利最佳年鉴

2011年份

荣誉证书 – 意大利国家桃红葡萄酒大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I