



## SUSANUVOLE

### 苏苏玛涅洛 I.G.P. 普利亚

此酒献给安东尼奥·米凯莱·科皮，他是Coppi酒庄的酿酒师与创始人，是他坚定地促成了这款酒的诞生。Susanuvole代表了他对工作、优雅、谦逊与对土地尊重之间和谐的追求。这是向慷慨的穆尔贾大地与那些始终满怀热情与奉献精神生活在其中的人们致敬的作品。

葡萄品种：100% 苏苏玛涅洛

酒精度：13.5%

产区：意大利普利亚 — 穆尔贾地区

土壤类型：石灰-黏土，丘陵地形

种植方式：垂直架式种植

单株产量：约1至3公斤

采收时间：八月底至九月初，手工精选葡萄采摘

酿造方式：葡萄去梗破皮后在控温不锈钢罐中发酵，并进行皮渣浸渍。酒液只在不锈钢中熟成，以保留新鲜感与典型性。

适饮温度：16 □ 18° C

过敏原：含亚硫酸盐

#### 品酒笔记

颜色：深宝石红，带紫色光泽

香气：浓郁、细腻而富有果香，带有香料与地中海香草的气息

口感：干型、清爽柔顺，单宁优雅，回味持久

收尾带有果香和香脂风味

配餐建议：可搭配正餐，尤适合配羊肉酱意大利面、小排、烤蘑菇、陈年奶酪等菜肴

陈年潜力：若储存在阴凉干燥处，可陈年10年以上



CASA VINICOLA DAL 1882

# COPPI