



90/100



康特诺 干红 有机普里米蒂沃I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

Cantonovo是巴里Murgia山丘最真实的写照，它位于亚得里亚海和爱奥尼亚海之间。这是款尊重自然的典型的有机葡萄酒，有干红葡萄酒典型醇厚的酒香和红色。喝一口就会爱上红色水果的清爽。“Cantonovo”这个名字是为了庆祝大自然的循环，是由作家Gabriele D' Annunzio撰写的“Canto Novo”章节命名的四季引起的。

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 13%

种植区域: Marchione路, 位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街, 普利亚大区 - 意大利

土壤特性: 喀斯特地区的白垩和粘土

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 在1990年重新种植, 自1900年代初以来就已经有了一个葡萄园

收获: 在9月上半月, 精心挑选葡萄串并手工采摘

酿造工艺: 采用创新技术, 包括碳浸渍约10天。在这个阶段结束时, 对葡萄进行压榨, 将残留的糖份用常规方法在受控温度下转化为酒精

陈酿: 在钢罐中存放4-6个月, 然后装入瓶中

年产量: 大约3万瓶

最佳适饮温度: 18-20 ° C

品尝记录

颜色: 明亮而醇厚的紫红色

气味: 酒香浓郁而持久, 其广泛的红色水果的香气和清爽引人入胜

口感: 口感柔和, 单宁舒缓, 酸度适中带出怡人的清爽口感。丰富的红色水果的果香在口中余味悠长。

食物搭配: 与红肉, 奶酪, 豆类汤, 蚕豆和菊苣, 意大利“猫耳朵”面和萝卜搭配

贮藏: 若储存得当, 可长达10年





获奖

2021年份
90分 2025年《Falstaff意大利指南》

2020年份
4星 – 2025年旅游俱乐部的陪审团

2019年份
90/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2021年份
红牌 – 2022年The WineHunter奖项

2019年份
95分 – Daniele Cernilli的“葡萄酒大夫 (Doctor Wine)

2019年份
90/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2020年份
93分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2019年份
4星 – 2022年旅游俱乐部的陪审团

2017年份
90/100 – 2021年的Vinitaly “5星葡萄酒”

2019年份
93/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
90/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份
90/100 – 2019年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2015年份
2018年意大利百强葡萄酒 – Golosaria指南 (Paolo Massobrio 和 Marco Gatti)

2015年份




CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I