



92/100 SU GUIDA



## 塞纳切 干红 黑玛尔维萨I.G.P. ( 特色地区认证 ) 普利亚

它连接地中海的两片土地: 普利亚和伯罗奔尼撒。在这里, 在古老的拜占庭大本营Monembasia, 这种葡萄酒被生产出来, 然后开始整个欧洲蔓延, 激发了典型威尼斯酒馆的名字, 称为“Malvase”。在普利亚的阳光下, 这种葡萄树找到了它最好的表达方式。这个名字让人想起Sannace山的考古遗址, 在那里, 希腊殖民者选择在该地区开始种植这种葡萄树。

葡萄品种: 100%黑玛尔维萨 ( Malvasia Nera )

酒精浓度: 12%

种植区域: 萨姆米凯莱迪巴里及布林迪西,

普利亚大区- 意大利

土壤特性: 白垩丘陵

繁育体系: Espalier ( 树墙培型体系 )

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 1995年

收获期: 九月中旬

酿造工艺: 浸渍过程中, 在可控温度下选择合适的酵母进行发酵, 以确保黑玛尔维萨典型的果香味

发酵, 以确保来自“Murgia dei Trulli”丘陵的黑玛尔维萨典型的果香味

老化: 在不锈钢发酵罐和瓶中放置足够长时间以确保单宁的平衡

年产量: 大约8万瓶

最佳适饮温度: 18-20 ° C

### 品尝记录

颜色: 紫罗兰色、石榴红

气味: 果味浓郁, 有丰富的石榴与覆盆子味道

口感: 结构感强, 柔软和谐, 单宁均衡

食物搭配: 与那波利市苣荬菜披萨、乳精干酪意大利蒸饺、意大利腊肠、中熟的山核桃干奶酪等一起食用更佳

贮藏: 贮藏得当, 可达10年





## 获奖

2020年份

93/100 – Luca Maroni的2025年最佳意大利葡萄酒指南

2019年份

92分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

90/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特别推荐奖 – Luca Maroni 的2017年意大利最佳葡萄酒年鉴

2015年份

荣获荣誉证书 – Vinistra比赛, 2016年黑玛尔维萨世界

2015年份

荣获荣誉证书 – 2016年的Vinistra比赛

2014年份

特别推荐奖 – 2015年维罗纳Vinitaly国际比赛

2008年份

提名表彰- Luca Maroni 的2011年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份

90/100 – Luca Maroni 的2010年最佳意大利葡萄酒指南

2006年份

特别推荐奖 – 2008年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I