



91/100 SU GUIDA



## 威纳伽罗 干红 阿利蒂科 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

当我们想沉浸于一中柔和、包容性强、和谐的葡萄酒中时，就把它邀请到餐桌上。它的名字来源于从普利亚港口起航的“Vinacciere”号船只，船上装载着葡萄酒，用来强化阳光不充足地区生产的葡萄酒的口感。

葡萄品种: 100% 阿利蒂科 (Aleatico)

酒精含量: 14%

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: 石质、岩溶石灰石

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 1990年

收获: 九月下旬，必须是葡萄在葡萄藤上干燥了之后

酿造工艺: 可控的恒定温度下对葡萄进行持久浸渍，使葡萄酒具有典型的柔软可口的特性

陈酿: 在不锈钢发酵罐中老化约18个月，再在瓶中储存约2年，使其更加圆润，并进一步丰富其酒香和味道。

年产量: 大约1万5千瓶

最佳适饮温度: 18-20 °C

品尝记录

颜色: 清亮的紫色，石榴红

气味: 强烈持久，成熟的红色水果的芳香，随着时间的推移更加浓郁

口感: 温暖柔软，单宁均衡，酒体饱满，和谐稳定，强烈持久，带有水果的余味和天鹅绒般的丝滑触感

食物搭配: 它是一款在整个用餐过程中都可以享用的葡萄酒，与带有鳕鱼酱、大麦和香菇汤的意大利面食及苹果派一起食用更佳

贮藏: 若储存得当，可保存10年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

## 获奖

2018年份  
90分 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2018年份  
90分 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2016年份  
红牌 - 2022年The WineHunter奖项

2018年份  
90分 - Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份  
3星 - 2022年旅游俱乐部的陪审团

2016年份  
90分 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2016年份  
“优秀奖” - Vitae葡萄酒指南AIS 2021

2016年份  
两杯 - 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2013年份  
金牌 - 2020年布拉格葡萄酒大赛

2016年份  
4星 - 旅游俱乐部的陪审团

2016年份  
91/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2013年份  
91/100 James Suckling

2013年份  
两杯 - 2019年的大红虾

2012年份  
两杯 - 2018年的大红虾

2012年份  
91/100 James Suckling

2012年份  
金牌 - 2017年布拉格葡萄酒大赛

2012年份  
王冠 - 旅游俱乐部的陪审团

2012年份  
特别推荐奖 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2012年份  
王冠 - 2016年意大利旅游俱乐部的最佳葡萄酒指南

2005年份  
特别推荐文凭 - 2008年维罗纳Vinitaly国际大赛

2005年份  
特别推荐文凭 - 2007年维罗纳Vinitaly国际大赛

2003年份  
特别推荐文凭 - 2005年维罗纳Vinitaly国际大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I