

里帕庄园

所有人：Claudia Luzzi, Adriana Luzzi, Saverio Luzzi

地址：Arezzo 市 Antria 路 38 号

邮编：52100

电话：0575 315118

邮箱：info@villalaripa.it

网站：www.villalaripa.it

特定产区（IGT）Tiratarì 托斯卡纳红葡萄酒技术信息表一

等级：托斯卡纳特定产区（IGT）

产地：Arezzo 市

葡萄成分：85%圣祖血，15%美乐和西拉

种植海拔：300 米

每公顷产量：50-60 q. li.

种植方法：以绳索加固

收获期：9 月 30 日到 10 月 10 日

酿造方法：以极其轻柔的方式去梗压榨以最大限度地保持果皮的完整性。在发酵期间经常对葡萄进行挤压以提取果皮中的芳香物质、色素以及单宁。最后与果皮一起浸渍15天后就可以装桶了。

陈酿：在法国阿列橡木桶内存放8-10个月，在瓶中存放6个月

酿酒温度：23-25摄氏度

酒精度：13-13.5% Vol.

酸度：7.2 g/l

感官特征一

颜色：鲜艳的红宝石色，色泽明亮

嗅觉：香气浓郁，有芳香木和红色果实气味

口感：高雅，柔软，和谐，回味悠长，单宁柔和而有力

佐餐：意大利肉酱面，红肉，奶酪

最佳饮用温度：18摄氏度

