

利帕沃尔特 (AMARONE DELLA VALPOLICELLA)

DOCG级瓦尔波利切拉阿玛罗尼



OTTEFFA



产地

地区 罗马尼亚诺-瓦尔盘缇娜

海拔 300-500米

朝向 南, 西南

土质 钙质中等粘土

葡萄 科尔维纳70%，科维诺内20%，其他葡萄10%
：奥赛雷拉，斯皮格蒙特，科比那，土耳其塔

种植 居由式

密度 5000株/公顷

平均产量 60公担/公顷

采摘 人工采摘

干燥

从10月至次年1月在箱子内干燥

酿造

在温度受控的钢桶内浸渍发酵10天。

陈酿

在25公升的斯拉夫尼亚橡木桶和法国橡木桶中陈酿约3年。

分析数据

酒精度 16% vol.

干浸出物 44 g/l

酸度 7.0 g/l

糖度 7.0 g/l 饮用温度 18/20 ° C

颜色

深紫红色

香气

巧克力香味，带红色水果和梅子香气的皮革香。

口感

口感圆润令人陶醉，单宁柔软而醇厚，酸度完美平衡，提高了饮用的愉悦感和陈化能力。

搭配食品

可搭配珍馐佳肴，如野味、烤肉，以及腌制肉类、陈年乳酪和传统菜肴。也建议在晚宴的最后作为祝酒或者安神酒。