

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG
DONNA RENZA

瓦尔波利切拉优质法定
产区的阿玛罗尼葡萄酒
RENZA女人



阿玛罗尼（AMARONE）源自于AMARO一词，意为“苦葡萄酒”，自卡图鲁斯（CATULLO）的CARME 27时期（约公元前49年）就被提及。瓦尔波利切拉的阿玛罗尼是世界上最华丽和丰富的红葡萄酒之一，一个使“瓦尔波利切拉”成为所有葡萄酒爱好者最熟悉的地区之一的珠宝。

这是一种高贵的葡萄酒，用最好的葡萄酿制，手工采摘，放在特制的托盘中干燥三到四个月，以使糖浓度增加至25-30%。将如此获得的产物倒入钢盆中以完成苹果酸乳酸发酵，然后在木桶中陈化24/36个月，最后装瓶，最后在瓶中再沉淀几个月。

葡萄：科维纳，科维诺尼，洛蒂内拉，和其他的。

源自：位于瓦尔波利切拉法定产区的葡萄园。

酿制和沉淀：手工采摘的葡萄要干燥至少3个月。经过压榨和发酵后，葡萄酒在木桶中陈化至少24个月，然后再瓶中进行沉淀。

颜色：强烈的石榴石和红宝石反光。

香气：强烈的果味，带有浆果，巧克力和香草的气息。

味道：口感宽阔，柔软，单宁柔和，顺滑。

酒精度：15,5%。

食物搭配：非常适合搭配红肉，野味，烤肉，烧肉，陈年奶酪，以及在用餐结束后的聊天时饮用。