

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC NILLA

瓦尔波利切拉高级法定产区 尼拉



高级瓦尔波利切拉（VALPOLICELLA）是一款威尼托产区的红葡萄酒，仅在维罗纳省的瓦尔波利切拉地区用当地葡萄树酿制而成。对部分干燥的葡萄进行软压，同时去除秸秆。瓦尔波利切拉葡萄酒因在橡木桶中陈酿至少12个月而收获高级的名称。

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：发酵温度为24°至27°C。之后进行15天的浸渍，以每天3次的频率手动压榨20分钟。酒精发酵完成后，将产品倒出，进行苹果酸乳酸发酵。之后将葡萄酒保存在不锈钢罐中。然后，进行组装和装瓶。

保存：存放于14-15°C的恒温环境中，放平且无光线，它可以保持2-4年的特征。

颜色：深红宝石色。

香气：浓烈的红宝石红酒，带有干净和谐的香气，主要为水果香气。

味道：干燥，具有良好的持久性和强度，顺滑，并通过适当的单宁酸来平衡酸度。

酒精度：13,5%。

食物搭配：搭配意大利面，红肉烩饭和陈年奶酪都非常好。

我们向艺术家NILLA
SPINATO，绘画的作者
致谢。