

ARBOSTO ROSSO

酒品名称：坎帕尼亚干红葡萄酒 IGT

葡萄品种：70%蒙特普齐亚诺葡萄30%艾格尼科

土地优势：富有优势的中等黏度的土壤

种植密度：每公顷4000株

方位：东南

高度：大概在海拔450米左右

种植方法：小拱Guyot种植法

树龄：平均15年

每公顷产量：大概80公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：十月下旬

发酵：在控制的温度下不锈钢容器中发酵

陈年：瓶中一个月

颜色：浓郁的宝石红

香气：非常明显的草莓和樱桃的味道

口感：是一款和谐平衡度比较好的酒，有淡淡的黑樱桃的味道

配餐建议：是一款多才多艺的葡萄酒，非常适合搭配一些野味和烧烤