La Greggia

# IRACONDO

50% 赤霞珠 · 50% 梅洛




Iracondo 精选酒庄优质地块的赤霞珠与梅洛葡萄，分别酿造，并在橡木小桶中陈酿。酒体结构饱满，香气丰富，口感均衡。

色泽：深宝石红色，泛紫色光泽

香气：红色水果、酒渍樱桃、甜香料与优雅的烘烤气息，并伴有淡淡的可可香

口感：酒体饱满丰润，单宁柔顺，整体和谐，余味悠长

产量：2,000瓶

配餐建议：红肉、烤肉、野味、风味浓郁的意面或意式烩饭，以及熟成奶酪

## 葡萄园风土特征

海拔：100–120米

朝向：南至西南

土壤：富含碎石的黏土与石灰质土壤

整形与修剪方式：短梢修剪水平蔓式（Cordon）与居约式（Guyot）

## 酿造与陈酿

采收方式：人工采摘并精选葡萄

采收期：梅洛于9月上旬采收；赤霞珠于9月下旬采收

发酵：在不锈钢罐中于26°C发酵12–15天

苹果酸-乳酸发酵：于11月自然进行

陈酿：法国橡木小桶陈酿6个月，随后瓶中陈酿3个月

**AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA**

Via di Pozzo 190 · Tizzana · 51039 Quarrata (PT) · Italia

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com