La Greggia

VICOMORO

Cabernet（卡本内葡萄）



Vicomoro 采用长期种植于普拉托与皮斯托亚之间丘陵地带的卡本内（Cabernet）葡萄酿制而成。酒液呈深宝石红色，散发鲜明的红色水果与酸樱桃香气，交织着香料、甘草及甜美的烘烤气息。

色泽：浓郁的深宝石红色

香气：层次丰富而优雅，带有森林浆果与香草气息

口感：柔顺圆润，余味悠长持久

配餐建议：炭烤肉类、野味及熟成奶酪

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

采收期：9月20日至10月15日

采收方式：人工采摘

发酵容器：不锈钢罐

发酵温度：26°C

发酵时间：15天

苹果酸-乳酸发酵：于11月至12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