

葡萄酒技术说明书

“Capricci” – 托斯卡纳红葡萄酒，典型地理标志（IGT）



“Capricci” IGT 托斯卡纳红葡萄酒

我们的 IGT 托斯卡纳红葡萄酒经过 2 年陈酿。呈现浓郁的宝石红色，带有紫色调。香气中同时带有香料和水果的气息，樱桃和香脂的味道明显。酒体饱满，单宁强劲而优雅，酒精与良好的酸度平衡得当。采用超过 70 年树龄的有机葡萄藤酿造。

橡木桶陈酿

95% 桑娇维塞，5% 阿里坎特和奇列吉奥洛。

葡萄品种

桑娇维塞、阿里坎特、奇列吉奥洛

栽培方式

刺穗绳式（Spurred cordon）和托斯卡纳倒挂式（Capovolto Toscano）

种植密度

每公顷 2000 株

土壤类型

粘土混合石灰岩

葡萄藤龄

超过 70 年

海拔高度

约海拔 300 米

采收期

9 月下旬至 10 月第一周之间

发酵方式

葡萄分开采收；每个品种在独立容器中进行浸渍，温度可控，约需 20 天，桑娇维塞时间略长，奇列吉奥洛约 10 天。天然乳酸发酵在酒液脱渣后不久进行。

陈酿方式

12 个月不锈钢罐中陈酿，约 6 个月橡木与栗木桶陈酿。装瓶前，在不锈钢罐中静置约 1 个月，装瓶后再静置 3 个月。

过滤

未过滤

二氧化硫含量

游离 SO₂ : 20 毫克/升, 总 SO₂ : 60 毫克/升

酒精度

14.5%

陈年潜力

超过 15 年

瓶塞

100% 可回收 Nomacorc 工程软木塞, 金属封帽

品酒说明

呈现浓郁宝石红色带紫色调, 香气中融合了香料与水果, 樱桃和香脂的味道突出。酒体饱满, 单宁强劲却优雅, 酒精与酸度平衡良好。

建议饮用温度

16°C



Tenuta Le Mandorlaie Societa' Agricola A Responsabilita' Limitata
P.IVA 01662740537
pec email tenutalemandorlaie@pec.it
Cell 3476560362

servizi@tenutalemandorlaie.it www.tenutalemandorlaie.it



/tenutalemandorlaie



/tenutalemandorlaie