

# Poggio Scudieri

MONTALCINO

## Officium / Rosso di Montalcino DOC

葡萄 100% Sangiovese grosso

生产区 Montalcino

高度 250-400 米海平面

土壤类型 富含化石的土壤，含有泥灰岩和 alberese、中等粘土、富含石灰石和石灰质片岩的混合物。石灰质土壤往往肥力较差且较浅。起源于始新世的土壤，具有亚碱性 pH 值和中等混合物。

酒精 14 % vol.

发酵 在 20-26°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在 28°C 的不锈钢中浸渍 15 天，并采用泵送和去级技术。随后进行苹果酸乳酸发酵、搁架和亚硫酸化。

老化 在大桶和钢罐中陈酿至少 12 个月，并进行微氧化。

品酒笔记 带有石榴石反射的红宝石色。  
在鼻子上，它散发出水果和香料、黑樱桃和李子的香味。  
口感上，它具有良好的结构和良好的单宁。  
它以辛辣的味道和持久的味道收尾。

食物搭配 红肉、野味



0,75 l



Oaked

---