

# Sansero

PIEMONTE GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



用Grignolino葡萄酿造，采用传统方法种植在MonferratoAstigiano的皮埃蒙特代表性品种。据推测，Grignolino这个名称是从“grignola”衍生而来，这个词是用来形容这个品种的葡萄籽比别的品种多。

## 葡萄园

八月对葡萄进行简单间苗修剪，九月进行手工采摘

## 酒窖

于分拣台上对采摘的葡萄进行挑选和检查，并动作轻柔地进行人工去梗和破碎。

在8-10° C (46° -50° F)温度下，对破碎后的葡萄进行冷浸，以萃取出更佳的颜色和更浓郁的葡萄香气。当温度上升至20° C (68° F)时，开始进行酒精发酵。发酵最高温度为24-25° C (75° -77° F)。1-2天发酵后提炼葡萄酒。

## 陈酿

开春后，在不锈钢桶中完成乳酸发酵和提炼，并于四月完成装瓶。

## 产量

7,000 瓶

## 装瓶容量

0,75升

## 鉴赏美酒

浅宝石红色，带着淡淡的紫罗兰花、玫瑰和覆盆子的香味。口感致密，轻柔的单宁带有杏仁后味。

## 美食搭配

开胃菜、意大利香肠、冷盘、意大利面、白肉和烤鱼或烟熏鱼。

## 最佳饮用温度

16 - 18° C (60° -64° )