PIGOZZI
Fundus

经典瓦尔波利切拉阿玛罗尼干红葡萄酒 DOCG级

产区
瓦尔波利切拉，维罗纳，威尼托。

葡萄品种
65% 科维纳•维罗纳红葡萄和科维诺尼•维罗纳红葡萄，
35% 罗蒂内拉红葡萄。

酿造法
在9月份由人工挑选葡萄树上生长最好的含糖量高的葡萄，在晾房中风干至少3个月，葡萄重量自然降低35%-40%。采摘时尤其需要检查果实的完整度并观察是否遭遇病虫害。在12月份进行软压，在受控温度下浸渍约30天。

成熟期
在斯拉维尼亚橡木桶和圆桶中存放24个月。

颜色
红石榴色。

气味
香草味道，伴有樱桃，李子和苦杏仁的香气。

口感
酒体饱满，口感丝滑。

酒精度
15,00% vol。

最佳佐餐
浓稠的红葡萄酒需要搭配红肉，烤肉，野味和干酪一起食用。饮用前需提前一小时拔出瓶塞，适宜在17 – 18℃的环境中饮用。

包装瓶
“康斯坦斯超级瓶” 750 ml。

www.pigozzifundus.it

Cantina Pigozzi Fundus
Via Gesso, 23 Loc. Sega
37010 Cavaion Veronese | VR | Italia
mail: info@pigozzifundus.com