

# PIGOZZI

Fundus

## 经典典藏瓦尔波利切拉阿玛罗尼葡萄酒 DOCG级



### 产区

瓦尔波利切拉，维罗纳，威尼托

### 葡萄品种

70% 科维纳·维罗纳红葡萄和科维诺尼·维罗纳红葡萄，  
30% 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，  
收割后在晾房中风干3个月，在此过程中其重量自然减少  
40%。采摘时尤其需要关注果实是否完整以及果实是否遭  
受病虫害。在12月份进行软压，在受控温度下浸渍30天。

### 成熟期

在全新的橡木桶中成熟18个月。

### 颜色

红宝石红色，类似红石榴色。

### 气味

气味辛辣，樱桃，苦杏仁和香草的混合味道

### 口感

口感饱满，丝滑，回味微苦

### 酒精度

15,50% vol。

### 最佳佐餐

搭配红肉，野味，烤肉，炖肉和干酪一起食用。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。