PIGOZZI
Fundus

超级经典瓦尔波利切拉里帕索葡萄酒
DOC级

产区
瓦尔波利切拉，维罗纳，威尼托。

葡萄品种
80% 科维纳•维罗纳红葡萄和科维诺尼•维罗纳红葡萄，
20% 罗蒂内拉红葡萄。

酿造法
葡萄果实为纯手工采摘，采摘期为10月。
在受控温度下发酵，浸渍15天。 将葡萄酒装入钢制酒罐，存放至来年1月或2月。在此期间，从装进罐中开始，葡萄就会在阿玛罗尼酒渣中二次发酵(这样酿造的葡萄酒叫做“里帕索”葡萄酒)。

成熟期
在斯拉沃尼亚橡木桶中成熟12个月。

颜色
深红宝石色。

气味
微妙果酱味道。

口感
口感柔和圆润。回味略苦。

酒精度
14,00% vol。

最佳佐餐
适宜搭配腌肉，红肉，野味和奶酪一起食用。
17 - 18℃ 新鲜饮用。

包装瓶
“康斯坦斯超级瓶” 750 ml。

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

www.pigozzifundus.it