

## 柯内尼亚诺谷 DOCG “克雷瓦达”



### ✓ 产地

“克雷瓦达”葡萄园中的阿斯托利亚葡萄园。  
葡萄园南北向坐落；每公顷约 5000 株；年龄为 15 年。  
平均产量为每株约 1.5 千克，相当于每公顷 7000 至 8000 千克。  
葡萄：霞多丽、Incrocio Manzoni 6.0.13、长相思。  
种植体系：古乔托。

### ✓ 技术

九月时在小篮子中人工采摘并筛选葡萄，然后轻榨并静置沉淀葡萄醪。在 1/3 新和 3/2 二次处理的法国橡木桶中，通过特选酵母在 20/22° C 条件下进行的通初级发酵；持续约 20/25 日，然后完全苹果酸乳酸发酵。葡萄酒在木桶中成熟，直到春天，然后换桶至钢罐，停留 1-2 个月，然后装瓶。在瓶中放置一年陈化。

### ✓ 感官特性

颜色： 金黄、明亮。  
气味： 复杂、带有成熟果味和香草味。  
口味： 甘醇、饱满、结构良好。

### ✓ 化学特性

实际酒精含量（体积分数）	13.00 - 14.00
糖（克/升）	4.00 - 5.00
总酸度（克/升）	5.00 - 6.00

### ✓ 侍酒温度

10 - 12° C，开瓶后饮用。

### ✓ 保存方式

保存在凉爽干燥的地方，远离光源和热源。

### ✓ 酒单名称

“克雷瓦达”柯内尼亚诺谷 DOCG - 阿斯托利亚

阿斯托利亚 - 173 (0.75 升)

