

克莱默  
裸红葡萄酒  
IGT



阿斯托利亚 - 140 (0.75 升)



✓ 产地

海拔约 120-150 米的阿斯托利亚葡萄园。

**葡萄园**南北和东西向坐落，每公顷约 4000/4500 株葡萄；年龄为 8 - 15 年。

**平均产量**为每株 1.5/2 千克，相当于每公顷 7000 至 8000 千克。

**葡萄：**品丽珠、赤霞珠、美乐、马思美诺。

**种植体系：**古乔托。

✓ 技术

九月/十月在小篮子中人工采摘并筛选葡萄，然后榨汁去梗。葡萄汁开始在并不很高的温度下 (23/25° C) 短期 (6/8 天) 发酵/浸泡，加大循环频率，从果皮中获得更多色泽和大量单宁，同时不会干扰葡萄酒的新鲜特性。随后排出酒糟并完成苹果酸乳酸发酵；首次换桶之后，在钢质酒桶中保存葡萄酒，直到装瓶。

✓ 感官特性

**颜色：** 浓郁红宝石色，略有紫色光泽。

**气味：** 饱满、带有果味、清爽葡萄味。

**口味：** 柔软、结构完美、带有黑莓和熟越橘的芬芳。

✓ 化学特性

**实际酒精含量 (体积分数)** 11.50 - 12.50

**糖 (克/升)** 7.00 - 8.00

**总酸度 (克/升)** 4.50 - 5.50

✓ 侍酒温度

14 - 16° C。

✓ 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

“克莱默”裸红葡萄酒 IGT - 阿斯托利亚