



BASTIONI



年份	第一批葡萄采收于2002年
产区	托斯卡纳 I.G.T. 优良产区
葡萄品种	80%的桑娇维塞，18%的梅洛，2%的黑马尔维萨
简介	(Bastioni) 梭堡红酒结合了桑娇维塞的优雅且令人愉悦的芳香，再点缀上梅洛和黑玛尔维萨带来的圆润且丰富的味道，孕育出果肉多汁的红酒，而其中成熟的单宁赋予了这款酒的丰富性和独特风格。

土壤特点

生产地	面积约七公顷（105亩地），西南朝向，位于（San Casciano Val di Pisa)圣卡夏诺瓦尔迪佩萨市著名的(Chianti Classico)经典基安蒂产区。
土质	石灰岩钙质粘土，富含碎石、岩石等矿物质或称粗骨架（术语：Scheletro），良好排水性
葡萄树龄	25年
气候条件	欧洲大陆特性：寒冷的冬天和炎热干燥的夏天增强了桑娇维塞的完美成熟度。

酿造工艺

采收	人工采摘，通过人工挑选葡萄立即转移到地窖。
酒精发酵	控制在25度
苹果乳酸发酵	不锈钢罐中酿制
陈酿期	木桶和缸中陈酿15个月，之后在瓶中陈年3个月

品鉴笔记

色泽	红宝石般的强烈且绚丽，带着微微的石榴石通透的光色
香气	黑樱桃蜜饯的味道，小红浆果和香料混合在一起。
口感	涩味：单宁结构丰富，强烈且诱人。是一款余味悠长，适合分享于餐桌上的红酒。