



OTTO MURI



年份	第一批葡萄采收于2010年
产区	托斯卡纳 I.G.T. 优良产区
葡萄品种	菲亚诺
简介	Otto Muri (八面墙) 陈酿时，沉淀于酒桶中的酒泥与酒液持续保持接触直到春天，使其萃取出更多风味，因此酒的色泽鲜明。出色的陈酿效果使其酒色浓郁，香气宜人，味道鲜活，让人联想到烤榛子

## 土壤特点

生产地	托斯卡纳
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）

葡萄树龄	10年
气候条件	2021 年的气候特点是冬天较寒，春天提前，四月的气温多次下降，这对年产量造成了不利影响。晚春所灌溉的雨为夏季提供了水储备。九月份葡萄丰收，白日的温暖和夜晚的凉爽使其收获于最佳时机。

## 酿造工艺

采收	用手装入小盒子以防止浆果破损，然后立即在压机中浸泡一晚。
酒精发酵	16度到18度之间
苹果乳酸发酵	部分发酵
陈酿期	6个月

## 品鉴笔记

色泽	持有久的酵母（酒泥）让酒拥有强烈且鲜艳的色泽
香气	令人愉快，丰富多彩的香气
口感	饱满、强烈、高平衡口感；在复杂丰富的味道中可以识别出淡淡的黄桃和芒果味，并以优雅且有特色的矿物味点缀完成。