

義大利國王之泉酒莊維拉莊園·巴羅鏤紅葡萄酒

FONTANAFREDDA VIGNA LA VILLA BAROLO D.O.C.G.

義大利國王之泉酒莊維拉莊園·巴羅鏤紅葡萄酒是本酒莊最富聲望的葡萄園之一，生產新式風格，有良好保存潛力的巴羅鏤紅酒。葡萄園位於巴羅鏤村(Barolo)內占地 3.19 公頃的 La Villa 葡萄園，坐落於面朝東/東南方的山坡中段(海拔 320~370 公尺)，園內土壤佈滿石灰石，並含有豐富的磷、銅等礦物質。葡萄去梗破皮後，在 32°C~33°C 的溫度下進行發酵，並不停淋汁以確保單寧與色澤的萃取。隨著酒精含量的增加，可將溫度降至 25°C，浸泡約 20~30 天，讓酒香更清新雅致。酒精發酵結束後，立即在 20°C 的環境下進行乳酸發酵。而後將葡萄酒置於 225 公升的橡木桶中陳放 12 個月(50%為新桶)，接著換桶，倒入 2000 和 3000 公升的大行向木桶中繼續熟成 12 個月，讓酒箱與木桶風格能達到均衡斜條。



釀酒廠：義大利國王之泉酒廠

產區：義大利巴羅鏤

葡萄品種：Nebbiolo

顏色：深邃的紅寶石光澤

酒質：強烈而細緻的氣味中散發著玫瑰、紫羅蘭、煙草、香料及微微香草的氣息。初入口時，單寧集中緊密，一開始平順溫和，接著爆發出絕佳均衡調和的水果風味，餘韻悠長且厚實濃郁

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：可與肉類料理搭配，也十分適合單飲

- ◆ Robert Parker 榮評 91 分(2004)、91+分(2005)
- ◆ Wine Spectator 榮評 91 分(2004)、92 分(2005)
- ◆ Vini Buoni d'Italia 一書榮評 4 顆星榮耀(2004)
- ◆ Duemilavini 一書榮評 4 串葡萄榮耀(2004)
- ◆ I vini d'Italia 2009 一書榮評 3 個紅酒瓶榮耀(2004)
- ◆ Vini d'Italia 2009 一書榮評 2 個紅酒杯榮耀(2004)
- ◆ I Vini di Veronelli 一書榮評 3 顆星榮耀(2004)



酒後不開車

安全有保障