

尼可戴米 古典風土 阿布魯索 紅葡萄酒 DOC NICODEMI CLASSICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

義大利尼可戴米酒莊(Nicodemi)尼可戴米酒廠位於阿布魯索的Notaresco鎮，創辦人Bruno Nicodemi 先生於1970年開始開墾這片家傳土地，並且種植當地葡萄品種-蒙鐵布奇諾(Montepulciano)以及翠比安諾(Trebbiano)。

2000年，Elena以及Alessandro接手父親的事業，開始融合傳統的釀酒方式以及現代化技術，並將當地生產優質葡萄酒的潛力完全的展現。兩人全力發展這片葡萄園，且致力於推廣阿布魯索葡萄酒。今日，尼可戴米酒廠已快速穩定的發展，38公頃大的葡萄園有著良好的氣候以及土壤，生產著當地最高等級的DOCG葡萄酒以及DOC葡萄酒。” 米其林三星義大利餐廳 使用葡萄酒品牌”

尼可戴米古典風土阿布魯索紅葡萄酒為典型的阿布魯索-蒙鐵布奇諾 DOC 葡萄酒，其特色來自於當地世代傳承的蒙鐵布奇諾葡萄品種。此酒款為忠實呈現傳統品種風味，特別精選優良葡萄，並使用傳統釀造程序，後在橡木桶中陳放4-6個月，接著在瓶中陳放6個月後上市。酒精濃度:13%



釀酒廠：義大利尼可戴米酒廠

產區：義大利阿布魯索(Abruzzo)

土壤：石灰質與黏土組成的土壤

品種：蒙鐵布奇諾(Montepulciano)100%

顏色：呈現深紅寶石色澤

酒質：紅色水果為主導的香氣濃郁。口感圓潤、單寧柔軟且尾韻持久。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合搭配紅肉以及野味料理，也適合搭配熟成起司。

◆ Wine Advocate-榮評 89 分(2005/2006/2007 年份)



酒後不開車

安全有保障



酒後不開車

安全有保障