

尼可戴米 特級黑鑽 阿布魯索 老藤紅葡萄酒 DOCG NICODEMI NEROMORO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

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”

尼可戴米特級黑鑽阿布魯索老藤紅葡萄酒為阿布魯索地區的代表性酒款，葡萄精選自 Colline Teramane 山坡上，三個不同的頂級 DOCG 葡萄園，葡萄藤的平均年齡均為 25~30 年，且部分品種已難在市場上尋得，非常珍貴。葡萄由人手採摘，後分開在 225 公升的小型橡木桶中陳年。2001 年為第一個生產年份，並成為尼可戴米酒廠的旗艦酒款。酒體在新法國橡木桶中陳年 16 個月，接著在瓶中靜置 8 個月後上市。酒精濃度:14%。



釀酒廠：義大利尼可戴米酒廠

產區：義大利阿布魯索(Abruzzo)，Colline Teramane DOCG 產區

土壤：石灰質與黏土組成的土壤

品種：蒙鐵布奇諾(Montepulciano)100%

顏色：深紅黑色澤

酒質：飄然入鼻的是明顯且濃郁的成熟水果香氣以及宜人的香料氣味。口感圓潤且平衡，單寧柔軟，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。

◆ International Wine & Spirit Competition 2011-銀牌獎(2006 年份)

◆ Wine Advocate-榮評 92 分(2003/2006 年份)



酒後不開車

安全有保障

- ◆ Gambero Rosso (大紅蝦-義大利最權威評鑑) - 榮
評 3 個酒杯 最高榮耀(2003 年份)