Bissoni Vino rosso 帕西托

生产区域：贝蒂诺罗，丘陵地区高于海平面150 米，沙质粘性土

葡萄品种：桑娇维塞

葡萄：100%桑娇维塞

收获时间：晚收，经过自然完全成熟和干燥

每公顷平均产量：40公担

栽培方法：：装有马刺的警戒线

葡萄树种植密度：每公顷3300 棵葡萄树

种植年份：1991年

酿酒过程：在控温条件下用野生酵母进行酒精发酵。整个葡萄和茎很长时间的浸渍。在橡木桶中进行乳

酸发酵，在法国橡木桶中精炼2年，在瓶中精炼至少18个月。

陈酿潜力：超过25年

感官特征：石榴红色。浓郁，持久的葡萄酒，用低残留糖分去平衡的成熟单宁。优雅的香气，带有淡淡

的成熟水果，黑樱桃，黑莓，小红果的香味。含有可可，烟草和香料味道的香醋。

备注和食物搭配：这款葡萄酒口感丰富，层次分明，适合长时间陈酿。是为烤或炖的野味这类佳肴而准

备的优质葡萄酒;试试蓝纹成熟奶酪，通常配以强化酒。非常适合搭配黑巧克力或独饮，沉思时饮用。

适饮温度：14 - 16°C