

RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2023

一款独特、变化丰富且极具吸引力的粉红葡萄酒。Rissoa强烈的风土特点与普罗旺斯风格和谐融合在

一起。在与美食搭配上表现神奇，同样富有表现力且直接的口感保证了啜饮时的清爽感。优雅的色彩与和谐且令人叹服的味道交相辉映，其独特之处在于微妙的咸味，直接揭示了与第勒尼安海岸味道的密切联系。

混合比例

主要为品丽珠 (Cabernet Franc)，其次是西拉 (Syrah)。

土壤类型

中等质地土壤，混有沙子和卵石。

栽培

种植系统采用单高登和单居由式树形，密度为6,500株/公顷。

气候条件

2023年被认为是异常的年份，尤其是与前一年相比。冬季气温高于平均水平，春季则基本与预期相符，随后出现了异常高的降雨，尤其是在五月。农学团队有效抑制了发生真菌病害的风险，同时土壤中保留了丰富的水资源，有利于应对夏季的干旱高温，并且在随后也没有遇到任何特别的困难。这些因素，再加上葡萄园的优越位置，使葡萄获得了极佳的成熟，并确认了一个绝对值得注意的年份。

葡萄收获

八月底，西拉 (Syrah) 的采摘开启了葡萄收获季，随后在九月的第一周继续品丽珠 (Cabernet Franc) 的采摘。在清晨最凉爽的时段进行手工采摘。

酿造与陈化

新鲜采摘的葡萄采用冷藏箱运输，温度保持在10°C以下。随后在分拣传送带上筛选，并进行轻柔的压榨，以获得精华葡萄汁和所追求的细腻色调。葡萄汁在受控温度下在钢罐中发酵，在整个过程结束前，温度逐渐增加，直至最高16°C，以保持芳香的新鲜度。经过在日常搅桶中对细酒泥进行三十天的陈化，首先获得最终混酿的组成，然后再陈化2个月。



首个年份 2023

品酒评价

葡萄酒呈现柔和的粉红色，泛着细腻光泽和洋葱皮色泽。闻起来可感觉到细微的葡萄柚和杏子的果香，还有花香以及茶和洋甘菊浸泡出的香气。品尝葡萄酒，入口顺滑，酸度平衡良好，余味带来轻微的宜人和愉悦感。回味中再现闻到的香味，且持久绵长。

酒精
13 %

总酸度
5.24

Ph值
3.33