



# RISSOA

TOSCANA ROSATO IGT

## 2025

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。

首个年份	2023
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	春季气候凉爽，降雨量高于平均水平，萌芽期略有提前。夏季以温暖的六月开始，随后是气候温和、伴有间歇性降雨的七月，以及八月第二周出现的高温天气。这些条件导致采收期提前且相对集中，比常年提前约一周完成。九月的降雨则为该年份带来了良好的整体平衡。尽管夏季出现高温峰值，温和的七月仍保证了葡萄的稳定成熟，使其能够在最佳成熟度时采收。

**葡萄收获** 葡萄于八月下半月采摘。采收工作完全由人工完成，并在清晨气温最凉爽时进行。

**酿造与陈化** 新鲜采摘的葡萄被运送至冷藏室，温度调控在8-10°C之间。经过分选带上的精心挑选后，进行轻柔压榨，以获取自流汁及所需的细腻色泽。葡萄汁在不锈钢罐中进行控温发酵，温度在发酵末期逐步升高，最高不超过16°C，以保留芳香的清新感。随后在精细酒泥上陈酿三十天，每日进行酒泥搅拌 (bâtonnage)，之后再于不锈钢罐中精致熟成两个月。

### 品酒评价

颜色	色泽精致明亮，呈“洋葱皮”般的淡粉色。
香气	带有黄肉水果和白色花朵的气息，并伴有洋甘菊和橙花的细微香调。
口感	入口令人愉悦，风味与香气表现一致。矿物感与清爽酸度引导口感延展，收尾均衡。

酒精  
13 %

总酸度  
5.67

Ph值  
3.22