

# 维罗特



## 等级

I.G.T.



## 地区

西西里岛



## 葡萄品种

100% 梅洛



## 酒精度

14% vol.



## 酒瓶容量

750 ml

## 我葡萄酒酿造法和酿造时间

它必须在25° C恒温控制下的垂直发酵罐中发酵3周。葡萄酒需要12个月的熟成, 50%在不锈钢罐中熟成, 50%在60百升 (1,320加仑) 的橡木桶中熟成, 然后再经历一段时间的瓶内陈酿。

## 颜色

一种美轮美奂的深红宝石色

## 香味

芬芳馥郁, 带着草莓, 红浆果和黑醋栗的香味, 跟诱人的香草, 肉桂以及明显的巧克力的味道完美地融合在一起。

## 口感

柔和然而平衡感极好, 有野生浆果的暗香 (特别是木莓和黑加仑子), 又有胡椒和肉桂。回味悠长。

## 最佳饮用温度

18° C 左右最佳 (64° F)

## 配餐建议

可搭配中式香肠, 腊肉, 炭火烤肉, 串烧或者味道浓烈的咸味热炒 以及各种小吃