



Etna Rosso

dop

埃特纳红葡萄酒

葡萄园
埃特纳DOP产区

葡萄品种
马斯卡斯奈莱罗

葡萄园
朝向北、东北，海拔730-750米

酿造方式
葡萄手工采摘于10月，去梗和轻柔破碎后，在不锈钢罐中进行为期10天的酒精发酵和浸皮，期间每日进行淋皮，并在发酵进行到一半时进行一次倒罐。

熟陈方式
部分与橡木桶中陈酿。

品鉴提示
紫罗兰、佛手柑、灌木和湿石的香气，伴随着淡淡的白胡椒。

口感
口感多汁而浓郁，单宁细腻，酸度活泼，余味浓郁而可口。

餐食搭配
惠灵顿牛排、带面包丁的蘑菇汤（适饮温度 16°C - 17°C）。



GIOVANNI ROSSO