

广东红酒 加诺葡萄酒 红酒发酵

产品名称	广东红酒 加诺葡萄酒 红酒发酵
公司名称	东莞市加诺酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号
联系电话	13537023113

产品详情

意大利红酒等级

DOCG是政府管控的最严格级别，红酒如何保存，在葡萄品种、采摘、酿造、陈年的时间方式等方面都有严格法律管制，甚至有的还对葡萄酒的树龄做出了规定。酿造过程中，每年要由政府指派的专业人员审查两次，广东红酒，葡萄酒在通过了两次审查之后，才可以在酒瓶的瓶颈上粘贴政府授予的带有编码的“DOCG颈标”。每个DOC和DOCG产区都应当严格遵守相应的法规。这些法规首先由“意大利酿酒师及酿酒技术协会”组织会议、培训和信息共享等方式，对负责酿酒的酿酒师进行信息传达和教育，同时以文件和法规的形式传达，在媒体都可以查询到相关的信息。与DOC和DOCG受到严格的政府管控相反，IGT创立的初衷是鼓励那些勇于创新的葡萄酒，例如“超级托斯卡纳”。IGT葡萄酒的法规只规定了“必须使用不少于85%的来自所属的产区所种植的葡萄”，红酒庄加盟，没有限制葡萄的品种以及酿造的工艺。虽然IGT葡萄酒法规不像DOC和DOCG所要求的那么严格，但118个IGT中有很多质量上乘的很好的酒。VDT是意大利人日常佐餐的葡萄酒，在酒标上不必列出葡萄品种或产区名称。

东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持专营法国原瓶进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择我们您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

红葡萄酒，红酒发酵，尤其是干型红葡萄酒，品尝起来往往有涩感，这也是许多人对红葡萄酒印象不佳的原因。那么，葡萄酒的“涩”到底是怎么来的呢？口感涩是红酒品质低劣的象征吗？

红酒的“涩”葡萄酒的“涩”，主要来自于单宁（Tannin）。单宁广泛存在于各类植物、种子、树皮、木头、树叶和水果皮中，是一种天然的酚类物质。例如，我们在品尝绿茶的时候也会明显地感受到单宁带来的干涩口感。

在红葡萄酒中，单宁是必不可少的组成部分，主要来源于葡萄皮和葡萄籽。红葡萄酒是要保留葡萄皮发

醇的，在发酵过程中，酒液还会从橡木中汲取一定的单宁物质。

单宁会给葡萄酒带来“涩”的口感，这种口感是单宁和口腔唾液中的蛋白质相互反应而产生的。除了带来涩感之外，单宁对葡萄酒的结构、酒色和口感的复杂度都有重要的作用，被称为“红葡萄酒的灵魂”。

俗话讲，“一分钱，一分货”，但在实际生活中，人们更加希望能够在同价格的商品中挑选出好的葡萄酒来。那么，所谓的“好”究竟会有哪些具体的标准呢？实际上，这个问题除非拿给专业的侍酒师回答，否则，答案就取决于消费者的主观喜好。

风味是否够浓郁（Intensity）

一般来说，葡萄酒的风味越浓郁，饮用者就越能识别出此酒的风味特征。而这项特征的重要性就在于，当碰到一款足够复杂的葡萄酒时，如果葡萄酒的风味不够浓郁，品鉴者就往往很难清晰地识别出酒中各层次的风味。

口感是否够均衡（Balance）

对于葡萄酒而言，“平衡”是指葡萄酒的各大类风味，比如水果、蔬菜和橡木等风味在酒中有比例相当的体现。一款口感均衡的葡萄酒通常具有和谐的成分比例，而各风味之间也不会有让品鉴者有相互冲撞的感觉。

实际上，一款葡萄酒的典型性也是界定葡萄酒品质的重要品质之一。这里指出的“典型性”，是指品鉴者能否在酒中品尝出此酒该有的风味，而这种典型性主要体现在葡萄品种和产区方面。就好比提及纳帕赤霞珠（Napa Cabernet）时，就算没有亲口尝到，你也大概了解此酒的味道了。

广东红酒-加诺葡萄酒-红酒发酵由东莞市加诺酒业有限公司提供。“法国,意大利进口红酒,法国葡萄酒招商,法国葡萄酒加盟”就选东莞市加诺酒业有限公司（www.ganuojy.com），公司位于：东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号，多年来，加诺葡萄酒坚持为客户提供好的服务，联系人：张悦凯。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。加诺葡萄酒期待成为您的长期合作伙伴！