

小熊鉴酒来自COPPI酒庄的臻选葡萄酒瓦尼托索干红

产品名称	小熊鉴酒来自COPPI酒庄的臻选葡萄酒瓦尼托索干红
公司名称	深圳市南山区梅拉诺酒业贸易商行
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市南山区桃源街道平山大园工业区13栋（鸿莱科创楼）4楼405室
联系电话	19924519807

产品详情

酒中“荣耀”——瓦尼托索干红葡萄酒（VANITOSO）

也许说到水中贵族，你们一定能想到同一个答案，但如果问到酒中贵族，或许你们会各有想法，有人会说西施佳雅，也有人会说索拉雅，但我想说的是COPPI酒庄中极具特色却又鲜为人知的红酒——瓦尼托索（VANITOSO）。

这款红酒在COOPI酒庄中，属于级别较高的红酒，自酿造该酒的酿酒葡萄在意大利种植以后，至今只生产出过1999年、2001年、2007年、2009年四个年份的葡萄酒，且又因为它具有很大的贮藏价值，如果储存得当能至少珍藏15年以上，同时也被称为酒庄中天生的“荣耀”。

坐拥如此称号，当然不得不提及“万酒之源”——酿酒葡萄。作为坐落于普利亚产区的酒庄，所选的酿酒葡萄品种首当其冲是普里米蒂沃品种。其原本是产于克罗地亚的一种早熟的葡萄品种，品种命名的普里米蒂沃（Primativo）本意也是“较早成熟”。随后受20世纪欧盟的政策刺激，意大利农民开始疯狂种植普里米蒂沃品种葡萄，尤其是以其高产量、适中的单宁和恰到好处的酸味为卖点。同时由于葡萄的特性要求，其所种植的土壤需要贫瘠且排水性能好，所以往往种植在白垩土和黏土丘陵上。

看到这里或许你会发出疑问，似乎这款酒也不过如此？然而关于这款酒的描述当然远不止于此，在所有酿酒程序中，挑选适合的葡萄固然重要，但是在同样品种葡萄的比较中要想脱颖而出，相比一定要在酿造过程中有所优越性。瓦尼托索干红（VANITOSO）在酿造之前会将葡萄碾碎和去梗并对其进行仔细地挑选和检查，然后把葡萄放进不锈钢罐中对果皮进行酒精控温发酵。在随后的发酵过程中，就需要将其放置6000升的橡木桶中发酵18个月，再在25升的橡木桶中发酵6个月，如此一来，才诞生了这样一款酒中“荣耀”。

正如梅花经过寒风摧残才练就自身坚强不屈的性格，经过复杂程序而生产出来的瓦尼托索干红葡萄酒（VANITOSO）当然不负盛名，以其强劲、持久又细腻的风味使人流连，又以其干爽、顺滑、温暖同时强烈却持久的口味引人不断添杯。饮入喉中，辛辣却又宜人，两者截然不同的感受却引向一个和谐的结果，这种口感也会随着陈化的增长而变得顺滑柔软。

目前为止，COPPI酒庄的销售方是一个新生企业小熊鉴酒，两者会晤也是起源于一次机缘巧合。记得那是小熊鉴酒的创始人在意大利旅游参加一次品酒会，就刚好是COPPI酒庄主办的，在朋友的安排下，小熊鉴酒与COPPI酒庄进行了一次深刻又愉快的谈话，也为如今的两方的合作埋下了伏笔。

小熊鉴酒成立至今一直维持着给顾客提供优质品种酒的信念，出于对COPPI酒庄信任与其进行合作，如今的成功也肯定了小熊鉴酒的鉴酒眼光以及对酒款发展的长远目光，相信被小熊鉴酒选中的葡萄酒一定也能受到大家的喜爱。