

小熊鉴酒之F款黑曼罗干红

产品名称	小熊鉴酒之F款黑曼罗干红
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

意大利作为世界有名葡萄酒出产国，坐拥2000多种本地葡萄品种，其中包含了450种酿酒葡萄，在这其中当属内比奥罗和“朱庇特之血”桑娇维塞出名。

但这并不意味着其他葡萄品种就低于内比奥罗和桑娇维塞一头，因为有很多名不见传的葡萄品种也酿造出了拥有良好品质的葡萄酒，而国内“小熊鉴酒”也刚好拥有不少这样的酒款。

作为一种古老的葡萄品种，其在19世纪就已被提及。

黑曼罗一度在意大利十分流行，但深受欧盟葡萄酒拔除计划之害，由开始的31000公顷骤减到16760公顷，而如今主要种植在萨伦托地区。

用黑曼罗酿造出来的葡萄酒颜色深邃，带有天鹅绒般的丝滑，且大多具有优良的品质，而来自于萨伦托地区圣马扎诺酒庄的F款黑曼罗干红足以成为黑曼罗品质的代表，因为其由圣马扎诺酒庄亲自挑选的优质黑曼罗酿造而来。

圣马扎诺酒庄成员在萨伦托古老的黑曼罗葡萄园中进行了长期的探索，以酿造出足以凸显黑曼罗灵魂的酒款。终于皇天不负有心人，他们找到了三个产出优质黑曼罗的葡萄园，并取名为“F”，随后用这三个葡萄园的黑曼罗来酿造这款酒。作为黑曼罗品质的代表，这款酒自然成为国际市场的抢手酒款，在国内虽然名气相对低了些，但来自“鹏城”深圳的小熊鉴酒已经将其收录，其被圣马扎诺酒庄对这种古老的葡萄品种的饱满热情和苦苦探索所动容，因此不得不与其展开合作，从而将该酒款收纳。

F款黑曼罗干红由9月末一周用小篮子手工收获的黑曼罗酿造而来，之后利用浸软法进行酿造：80%的葡萄经过了18天的浸皮，20%经过25天的浸皮，然后在24°C-26°C的温度下进行发酵。酿造工艺极为复杂且繁琐，结尾还在法国和高加索橡木桶中陈酿了12个月。

然而，如此繁琐的过程也在其品质上予以了回馈。

这款带有深紫红色的干红拥有丰富而复杂的香气，带有淡淡的香料，柔和的水果和樱桃果酱的香气，沁人心脾。

其酒体柔和平衡，重要的是还带有天鹅绒般的丝滑口感，让人丝毫感觉不到杂质，令人感到极其顺畅愉悦。

这款由圣马扎诺酒庄成员在葡萄园中留下多日汗水才寻觅到的优质黑曼罗酿造而来的葡萄酒在国际比赛上多次夺魁，其中在2017年布鲁塞尔世界大选和2017年柏林葡萄酒大奖赛-夏季会议所获得的奖就足以让其万分骄傲，更加让人折服的是，其在意大利葡萄酒年鉴LUCA MARONI 2018中以98分的高分获得了很高的头衔，可谓响彻了整个意大利。

在深圳，有一家葡萄酒贸易商行与梅拉诺葡萄酒节几乎同名，其全名为梅拉诺葡萄酒贸易商行，与圣马扎诺酒庄展开了合作，F款黑曼罗干红便在此商行可以找到。要知道梅拉诺葡萄酒节中展出的酒款皆来自意大利百年名庄，这也寓意着该商行对于葡萄酒品质的追求，同时也显示出了该商行对这款F款黑曼罗干红品质的认同。

“F”的字样始终在这款酒的瓶身油光晶亮，但这个字母所蕴含的意义远远不止一个代号那么简单，相信圣马扎诺未来的成员都将体会“F”这个简单字母所包含的辛劳汗水和对葡萄品种的尊敬与追求，从而会让自己与葡萄更好的融合，酿造出更多足以被称为瑰宝的葡萄酒。

本篇文章由小熊鉴酒原创，如有抄袭后果自负。