

2016 年份阿罗干红葡萄酒 (Aro 2016)

葡萄品种

天帕尼洛和 格拉西亚诺。

土壤

白垩粘土与冲积粘土。

酿造工艺

发酵通常会自然自发进行。葡萄总是在小木桶中利用本地酵母发酵，无需进行温度控制。浸皮时间可能会有所不同，但可能会持续两到三周。

在新制法国橡木桶中陈酿 18 个月。陈酿之后，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行柔和澄清。

品鉴

呈浓郁的黑樱桃色，几不透明，色泽浓厚，闪烁紫色色调。它看起来很年轻，几乎看不见陈酿的痕迹。

随着葡萄酒瓶中陈年时间的增长，葡萄酒的色泽、浓度和细微差别会越来越明显。

果味突出，散发红色水果和非常成熟的野生小浆果（黑莓、红浆果、野草莓等）的香气，还伴有花香（紫罗兰花瓣）和矿物（石墨、铁）的气味。陈年后会散发出辛辣的肉桂和黑胡椒味。与橡木很好地融合在一起，彰显了精选木材的优质品质。

口感强劲饱满，单宁强烈，品质卓越，酸度平衡。酒体坚实，没有裂纹或锋利的边缘，丰满，口感非常均衡和新鲜。果味浓郁，香气柔和丰富，让人联想到水果、矿物质和香料的香气。香味在鼻腔完美重现，但更敏锐，更清晰。回味悠长、饱满、雅致。

