

# AVIGNONESI

## 欲望美乐有机葡萄酒 I.G.T.)

托斯卡纳 IGT (Desiderio Merlot Toscana

2015

Desiderio是100多年前在爱唯依堡的Capezzine农场生活的公牛的名字，这头公牛是那个时代的传奇。

事实上，在他的时代，“欲望”曾是整个托斯卡纳大区最大的牛，由于他的基因优良，这只威猛的动物帮助了契安娜牛种族的提炼和定义，也是我们地区的特色。这是一个自然的选择，将我们酒庄的美乐致敬于亲爱的公牛“欲望”，作为酒的起源的见证，也是它强大而感性的象征。

2015 年份

热情得就像这个年份光芒四射的太阳...

这是一款和谐的酒，温暖而迷人，在画布上，她体现于光明与物质的结合。这个年份多变的气候条件，加上恰到好处的时机，使我们能够酿造出强壮而优雅的葡萄酒

品酒笔记

极深的红色。2015年份的欲望，主要特点是典型的美乐香甜果味和该年份强壮年份特色的完美融合。酒香上，这款酒有着强烈的这款酒被赋予了黑加仑子、桃金娘、桉树和黑樱桃的味道。味道甜美，带着些淡淡的香炉气息，单宁柔和，回味无穷。这是一款酿造于温暖年份又极其细腻的酒。

葡萄园

品种 100%美乐

土壤类型及海拔

土壤是由来自更新世(300万- 12万年前)的沉淀土，以及来自科托纳的河流冲积粘土，和来自蒙帕恰诺的，形成于上新世(3-5)的，中等深度粉质粘土组成。

海拔270 - 375米。葡萄园

Poggio Badelle, Badelle estate葡萄园：种植于2000年；海拔375米/ 1 230英尺；东面朝向；高登整枝法；密度 5 882棵葡萄藤/公顷 (2 352棵葡萄藤/英亩)。

Rubuio, La Selva estate 葡萄园：种植于2000年；海拔300米/ 984英尺；东西朝向；灌木式整形；密度 7158棵葡萄藤/公顷 (2 863棵葡萄藤/英亩)。

Bacco和Paggino, La Selva estate 葡萄园：种植于1973年；海拔300米/ 984英尺；西南朝向；居由式整形；密度1 667葡萄藤/公顷(667葡萄藤/英亩)。

酿造工艺

采摘

美乐采摘于9月2日至9月15日。酿造

在不锈钢桶内进行长达四周的酒精发酵及浸皮，使用天然

酵母发酵，橡木桶内进行苹果酸乳酸发酵。

陈酿

法国橡木桶内18个月陈酿。酒精度及产量

14.5% - 30 000 瓶。

获奖记录

2014 - 93/100 (詹姆斯·萨克林 James 詹姆斯·萨克林 James Suckling) | 2014 - 91/100 (葡萄酒倡导者 WINE ADVOCATE)

2013 - 91/100 (葡萄酒观察家 WINE SPECTATOR) | 2013 - 95/100 (詹姆斯·萨克林 James 詹姆斯·萨克林 James Suckling) | 2013 - 3 Stars (Veronelli葡萄酒指南)

2012 - 91/100 (葡萄酒观察家 WINE SPECTATOR) | 2012 - 93/100 (詹姆斯·萨克林 James 詹姆斯·萨克林 James Suckling)

2011 - 90/100 (葡萄酒观察家 WINE SPECTATOR) | 2011 - 91/100 (Veronelli葡萄酒指南)

