

SANTALUCIA

由Santa Lucia（12月13号）启蒙，到San. John（6月24号）出关，这是一款平衡优雅的红酒。

我们的有机葡萄酒庄园，每天都在古老的托斯卡纳阳光的亲吻中醒来，伊特鲁里亚海岸的微风轻抚过每一串葡萄，从而奉献给您这独一无二的，从桑娇维塞Sangiovese和科隆巴诺Colombano分支出来的优质精选葡萄品种。



根据古代地图考证，酒庄的26公顷葡萄园是从远古时代即开始耕种的，桑塔露琪亚Santa Lucia农庄出产5种高品质葡萄酒，都是采取完全有机的栽培方式耕种的，我们的目标是在这块土地上延续古老的葡萄酒传统，并辅以最新的科技手段。我们的精选酒品已经过本地认证并为许多葡萄酒指导目录和年鉴所品鉴并收录。



Chianti

地区餐酒

意大利托斯卡纳出产的
有机红葡萄酒

酒名：Santa Lucia 桑塔露琪亚

葡萄品种：85% Sangiovese

15% Canaiolo



葡萄酒特色描述：

小葡萄园精选的葡萄酿制的奇安蒂，按照传统工艺酿造，结构良好的红葡萄酒。

酒色：红宝石色。



发酵和陈酿

首先在不锈钢酒罐里进行10天的发酵，然后在酒瓶中陈化四个月。

口感：

这是一款香气四溢，成熟，愉悦的葡萄酒，口感轻柔，圆润，和谐。酒精度13.5%。

相配的食物：

与牛排，猪肉，辣奶酪都相宜。



Fattoria
SANTALUCIA

意大利托斯卡纳大区
桑塔露琪亚酒庄出品
认证有机葡萄酒