



奧菲達·羅索·里戈 (Offida Rosso Rigò) DOCG
 有機農業



葡萄	蒙特普爾恰諾(Montepulciano) 100%
生產區	夢塔托馬爾凱
海拔高度	平均海拔 349 公尺
土壤類型	黏土
種植體系	居由式
植株密度	每公頃 3,300株
葡萄採摘	10 月末手工採摘
釀造	傳統紅酒釀造法，循環噴淋以及鋼罐內蘋果 乳酸發酵。橡木桶陳釀 18 個月
陳釀	鋼罐和裝瓶後陳釀
酒精含量	14.5% vol.
最佳飲用溫度	18° - 20 °C
每包瓶數	6

濃烈、濃郁，幾乎無法穿透的寶石紅。
 紫羅蘭、櫻桃、成熟黑櫻桃、藍莓的香氣，並帶有香草的味道。
 口感豐富，果香濃郁，單寧優雅，令人陶醉。
 推薦搭配：醃製肉類和陳年乳酪，主菜(紅色)。烤肉的理想搭配。

