



# RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

## 2024

一款独特、变化丰富且极具吸引力的粉红葡萄酒。Rissoa强烈的风土特点与普罗旺斯风格和谐融合在一起。在与美食搭配上表现神奇，同样富有表现力且直接的口感保证了啜饮时的清爽感。优雅的色调与和谐且令人叹服的味道交相辉映，其独特之处在于微妙的咸味，直接揭示了与第勒尼安海岸味道的密切联系。

|      |                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 首个年份 | 2023                                                                                                                                                                                                              |
| 混合比例 | 主要为品丽珠（Cabernet Franc），其次是西拉（Syrah）。                                                                                                                                                                              |
| 土壤类型 | 中等质地土壤，混有沙子和卵石。                                                                                                                                                                                                   |
| 栽培   | 种植系统采用单高登和单居由式树形，密度为6,500株/公顷。                                                                                                                                                                                    |
| 气候条件 | 2024年份堪称独特，既面临挑战，也充满机遇。冬季气候正常，春季则带来早萌芽，随后是充沛的降雨，虽然放慢了葡萄的成熟速度，但为夏季积蓄了充足的水分。八月中旬以后，天气交替变化，炎热与降雨交替出现，使得采收期较为凉爽，有利于保持葡萄的芳香和酸度。早熟品种如维蒙蒂诺（Vermentino）、西拉（Syrah）和梅洛（Merlot）受益显著，而其他品种成熟较慢，为未来的葡萄酒增添了复杂性。是一个令人惊喜、充满发现的年份。 |

|      |                                                                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 葡萄收获 | 葡萄的采收于九月第一周进行，起始于西拉（Syrah），结束于品丽珠（Cabernet Franc）。整个采收过程在清晨最凉爽的时段手工完成，以确保葡萄的新鲜度与品质。 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 酿造与陈化 | 新鲜采摘的葡萄被运送至冷藏室，温度调控在8-10°C之间。经过分选带上的精心挑选后，进行轻柔压榨，以获取自流汁及所需的细腻色泽。葡萄汁在不锈钢罐中进行控温发酵，温度在发酵末期逐步升高，最高不超过16°C，以保留芳香的清新感。随后在精细酒泥上陈酿三十天，每日进行酒泥搅拌（bâtonnage），之后再于不锈钢罐中精致熟成两个月。 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 品酒评价

|    |                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 颜色 | 该酒呈现出浅淡的粉红色，明亮而有光泽，延续了上一个年份的典型特征。其细腻的色调令人联想到洋葱皮色，提升了整体的视觉优雅感。                          |
| 香气 | 酒香保留了典型的水果香气，如粉红葡萄柚和杏子，并辅以花香及浸泡草本植物般的气息，带有淡淡的茶香与洋甘菊的细腻韵味。微妙的香脂气息逐渐浮现，为整体香气轮廓增添了层次与复杂性。 |
| 口感 | 入口时，酒体宽广而柔和，口感丰盈饱满。良好融合的酸度延长了余味，带来清新感与持久性。细腻的甜感与鲜明的咸鲜感相互平衡，收尾生动有力，留下愉悦而和谐的品饮体验。        |

|      |      |      |
|------|------|------|
| 酒精   | 总酸度  | Ph值  |
| 13 % | 5.10 | 3.43 |