

星座佳酿红葡萄酒

每一个葡萄酒年份都独一无二。所以酿酒师总是探索每年的气候条件对酒体的香味有什么影响。

星座这个名称起源于意大利古代历史与文化。从罗马诸神时代起，意大利文化就在天空中扎根。星座一直是做出关键农业决策的向导。星星让农民能够提前计划并形成农业，而星光使人更容易地把天空中的图案识别、解释。从罗马众神传说的时候开始，意大利的文化就深深植根在天空之上。星相帮助人们预测未来，帮助水手在海洋上航行亦或是帮助农夫在土地上做出关键的种植决策。星座对我们而言是一种历史和神话的混合体，是一种与远古时期先祖的联系。那时候我们的先祖们的日常生活还是依赖于对神、星星和皇权的崇拜。



葡萄品种

40% 普利米蒂沃, 30% 桑娇维赛,
30% 蒙特普恰诺



等级

Vino d'Italia VDT



产区

托斯卡纳，阿布鲁佐与普利亚



酒精度

13,5%



饮用温度

18° C



食物搭配

与红肉，烤菜以及成熟奶酪搭配最佳。

酿酒师



Giuseppe Randazzo

Astrale 2018 取决于2018年的气候条件。Peppe Randazzo 与酒庄的其他酿酒师都在一起穿越整个意大利、发掘不同的葡萄酒种植产区以及酿酒技术。星座红酒酿自四种不同年份的葡萄品种，分别来自于意大利四个不同的大区。

酿造



2018那一年夏天天气比一般凉多了，9月也阳光明媚。为了充分发挥不同葡萄品种的潜力，酿酒师进行不同技术来酿酒。这种现代的方法让他们保持不同葡萄的香味。干燥的普利米蒂沃葡萄使口感丰满，而在橡木桶里进行发酵的桑娇维赛与蒙特普恰诺让单宁柔和、香味持久。

品尝说明



强烈的树莓果酱、甘草和烟草的香味。口感柔顺优雅，单宁丝滑，果味和烟熏味完美平衡，回味悠长。

