



產區

Brunello di Montalcino DOP

葡萄品種

100% Sangiovese

酒精濃度

14.5%

容量

750ml

PIEVE SANTA RESTITUTA®

Sugarille

蘇嘉芮紅酒 2018

酒廠

PIEVE SANTA RESTITUTA

酒質

深邃的色澤，散發著煙燻、香草的香氣，入口後能夠品嚐到深色水果的香氣，讓人想到黑櫻桃、李子以及番石榴的果香，點綴著野生香草的氣息，尾韻悠長並且有著些許的玫瑰花香和淡淡的茶香，單寧口感柔滑順口，陳年實力強大。

美食搭配

適中的酒體以及濃郁的果香十分適合搭配番茄紅醬披薩或是義大利麵。紮實的單寧使得搭配烤肉、煙燻火腿等也非常適合。

適飲溫度

16-18°C

國際評價

Wine Spectator 95分

Tips

為一面朝南方的單一葡萄園，面積僅有4.5公頃。經過3週左右的發酵和浸皮後，在橡木桶中陳年了24個月，接著在水泥酒缸中陳年6個月。使的單寧變得更圓潤，讓這瓶酒更優雅。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康