

MASI®

Angelorum Recioto Classico(DOCG) 安卓羅倫甜紅酒 2019



產區

Valpolicella region

葡萄品種

70% Corvina, 20% Rondinella,
10% Molinara

酒精濃度

14%

容量

375ml

酒廠

MASI

酒質

Recioto是甜型的風乾葡萄酒，深受古羅馬時期的君王喜愛。色澤上呈現不透明又濃郁的深紅寶石色，有著誘人的成熟櫻桃的風味、以及果醬甜美的氣息、肉桂和丁香的香料味。入口能夠感受到誘人的單寧口感扎實，不會過甜並帶有美麗的酸度，尾韻悠長並帶有成熟櫻桃的香氣。

美食搭配

適合當作晚餐後的餐後酒，也適合搭配水果類的甜點、義大利薄餅或是藍紋起司都是十分適合的選擇。

適飲溫度

15°C

Tips

採收自山坡地的葡萄，經過三個月的風乾後，去梗輕壓後再放入橡木桶中陳釀12個月後，再在瓶中持續陳年3個月。相當具有陳年實力，隨著時間風味將會慢慢改變，從甜美的果香轉變帶點辛辣香氣，而15-18年後會接近波特酒的風味。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕