

希希干红（Gine Gine）



葡萄品种：50%歌海娜，50%佳丽酿

土壤类型：被称为Llicorella的板岩（石炭纪时期的板岩）

来源：50%是20-30年的老藤，另50%是老山坡的老藤，所有都在普利奥拉托当地的地块。

酿造方法：个个葡萄品种是分开发酵的。发酵温度是26-28度。浸渍是持久的。之后进行苹果乳酸发酵。之后做“切割”并且装瓶。

特征：干性红葡萄酒。可以欣赏到经典、成熟的普利奥拉托的歌海娜和佳丽酿香气。

酒精度：14-15度

饮用方法：适饮温度16-18度。建议酒年份3年后使用。

配对：一种以其巨大的多功能性为特征的葡萄酒。它非常适合与乡土风味的食物如：香草、胡椒、茴香或肉桂、香醋、烧烤、面包或糕点、以及鱼类。

最合适的烹饪方法.....很难做出选择.....这是一款适合一切的葡萄酒！ 但我们可以挑选炖菜和砂锅菜，辛辣菜肴和意大利调味饭。“

获奖情况：

2018年亚洲葡萄酒锦标赛：金奖，2016年份。

2018年10月《葡萄酒与烈酒》杂志：92分，2016年份。

2018年10月《葡萄酒观察家》杂志：90分，2016年份。

《葡萄酒与烈酒》杂志：2016年份最佳选择。