

托斯卡纳



托斯卡纳拥有意大利风景最优美的葡萄园、青翠连绵的丘陵，并且可能是该国最著名的葡萄酒基安蒂。它是意大利最古老的葡萄酒产区，其历史可追溯至公元前 8 世纪，其葡萄酒通常采用当地桑娇维塞葡萄混合而成。

桑娇维塞生产单宁酸的葡萄酒，根据当地环境的不同，其风味范围广泛：从泥土味到果味。基安蒂由至少 80% 的桑娇维塞酿制而成，而基安蒂地区本身横跨托斯卡纳的地区，包括多个生产这种葡萄酒的城镇和村庄。由 100% 桑娇维塞葡萄酿制的 Brunello di Montalcino 更是备受推崇，与 Barolo 和 Barbaresco 一起构成了意大利葡萄酒的“三大 B”。

托斯卡纳最好的白葡萄酒是 Vernaccia di San Gimignano，由 Vernaccia 葡萄制成，具有清脆的柑橘味。当然，谈到托斯卡纳，就不能不提它最著名的甜点：两次烘烤的 cantucci（或 biscotti）蘸上 Vin Santo，这是一种由 Trebbiano 和 Malvasia 葡萄制成的甜酒。

[下载本文pdf文件](/pdf/10339-托斯卡纳.pdf)