



# LE MONDE

## 霞多丽 D.O.C.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:霞多丽  
命名:弗留利Doc  
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:居由式和西尔沃日式

种植密度:4.500株/公顷  
采收期:九月下旬

酿制方法:短暂沉淀后,葡萄浆在受控温度下转移入桶并发酵。  
发酵完成后,酒液与细渣保持接触直到春季。

加强陈酿时间:自出产起3-4年  
酒精度:13%  
侍酒温度:10-12°左右  
包装:0,75升瓶装,6瓶装纸箱



### 色泽

灿烂稻草黄色,晶莹透亮。

### 香气

嗅时浓烈果断,苹果、香蕉和香草的混合气韵与白色花朵的馨香交替演变。

### 口味

鲜活且均衡,口感咸鲜且酒体清爽,后味和谐。

### 食物搭配

佐以开胃菜和烩饭皆宜;最为适宜的则是搭配鱼类及白肉类菜肴。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

