



# LE MONDE

## 弗留拉诺 D.O.C. 白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:弗留拉诺  
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

种植密度:4.300株/公顷  
采收期:九月中旬

酿制方法:发酵前冷浸24小时并对葡萄进行软压处理,之后发酵于受控温度下并在钢罐中陈酿数月。

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



### 色泽

浓郁稻草黄色,反射泛绿金光。

### 香气

精致花束的香气在诱人馨香和田间花朵的气韵中得以丰盈,从而获得饱满完整的醇香。

### 口味

入口清爽、咸鲜且鲜明,同时口味均衡。

### 食物搭配

可作为开胃酒佳选的同时亦是餐桌上的完美主角。经典搭配便是汤羹及海鲜类头盘,佐配东方美食更是令人惊喜无限。

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

