



LE MONDE

INACO

莱弗斯科D.O.C.红葡萄酒

Le Icone 标志甄选系列



葡萄品种:红柄莱弗斯科

命名:弗留利Doc

土壤类型:可追溯至河流冲击起源的土壤;底土偏石灰质-白云石的黏土,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:十月中旬

酿制方法:冷浸后发酵于受控温度中。葡萄酒会在装瓶前陈酿数月,之后于瓶中进行精酿。

加强陈酿时间:8-10 年

酒精度:14%

侍酒温度:16-18°C 左右

包装:0,75 升瓶装,6 瓶装纸箱或木箱

色泽

红宝石色,反射石榴石的光泽。

香气

嗅时顿觉浆果、桑葚、樱桃和紫罗兰的气韵,与隐隐的烤焦气味和鲜明的矿物质气息错综交汇。

口味

酒体良好且入口温润浓郁。得益于良好的酒精含量,口感圆滑饱满。

食物搭配

完美搭配红肉类的烤肉,也可搭配炖肉和酱汁浓郁的头盘等。或者,搭配陈年奶酪亦不逊色。

www.lemondewine.com

