



LE MONDE



白皮诺D.O.C.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:白皮诺
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:繁殖体系

种植密度:4.300株/公顷
采收期:九月上旬

酿制方法:发酵前冷浸24-36小时并对葡萄进行软压处理,之后发酵于受控温度下并带皮渣陈酿数月。

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

丰满稻草黄色,反射灿烂金光。

香气

嗅时顿觉香气饱满且性格鲜明,带有成熟异域水果和黄色桃子的气韵并混合甜味香料气息。

口味

入口绵柔温和,令人回味且酒体均衡。

食物搭配

这款酒尤为百搭:完美搭配清爽开胃菜以及口味清淡的鱼类头盘,其酒体在佐餐过程中亦不会让烤鲷鱼或是烤牛肉这样的菜肴逊色。

www.lemondewine.com

