



LE MONDE

白皮诺D.O.C.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:灰皮诺
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:居由式和西尔沃日式

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24-48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与酵母共存数月。

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

琥珀黄色,反射轻微铜色光泽。

香气

嗅时顿觉结构细腻,清晰可辨的花香为其赋予特色。

口味

酒体鲜活,伴有鲜明的清爽感和咸鲜感。口味细腻温和,但白花气韵经久不衰。

食物搭配

建议搭配口味清淡细腻的菜肴:是搭配鱼类开胃菜和头盘的完美之选。

www.lemondewine.com

