



LE MONDE

PRATUM

霞多丽D.O.C.白葡萄酒

Le Icone 标志甄选系列



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
种植密度:4.300 株/公顷
采收期:九月中旬

酿制方法:葡萄浆果会以轻柔方式与藤蔓分离,之后会被短暂冷浸。于受控温度下进行酒精发酵后,精酿过程会在数月内带细渣完成。

加强陈酿时间:自出产起6-8 年
酒精度:13,5%
侍酒温度:12°C 左右
包装:0,75 升瓶装,6 瓶装纸箱或木箱

色泽

灿烂稻草黄色,反射金光。

香气

嗅时顿觉成熟果香,之后渐变为粉忌廉的甜香感。

口味

入口圆润丰满,水果和椴栳的气韵使其更为均衡。后味清爽浓郁,良好的矿物质感是其特色所在。

食物搭配

完美搭配家常头盘以及鱼类和白肉类菜肴。一道万能菜谱:龙虾意面。

www.lemondewine.com

