



# LE MONDE

## 莱弗斯科D.O.C.红葡萄酒 红葡萄酒甄选系列



葡萄品种:红柄莱弗斯科  
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:九月下旬

酿制方法:葡萄会在为期12-15 天的冷浸后开始酿制,于受控温度中每日进行皮渣再浸泡。最后于钢罐中完成二次发酵。

加强陈酿时间:自出产起4-6 年  
酒精度:13%  
侍酒温度:16-18°C 左右  
包装:0,75 升瓶装,6 瓶装纸箱

### 色泽

鲜明红宝石色,反射紫色光泽。

### 香气

沁人心脾,带有成熟红果的温润气息和香料的辛香。

### 口味

高贵典雅,酒体和矿物质感之间的完美和谐为人带来初入口时便无法忘却的醇香,同时单宁细腻且口感绵柔。

### 食物搭配

可完美搭配浓郁、柔软且富含脂肪的菜肴。不仅适合红肉,佐配美味的意式奶油培根面也会令其增值。

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

