



# LE MONDE

## 黄丽波拉I.G.T.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:黄丽波拉  
命名:威尼斯朱利亚Igt  
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:4.000株/公顷  
采收期:九月初

酿制方法:发酵前冷浸12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陈酿数月

加强陈酿时间:自出产起2-3年  
酒精度:12,5%  
侍酒温度:8-10°C左右  
包装:0,75升瓶装,6瓶装纸箱



### 色泽

明亮稻草黄色。

### 香气

嗅时顿觉葡萄品种的神韵:浓烈且芳香,带有花朵气韵和一丝细腻的青草气息。

### 口味

入口清爽,酸度和咸鲜度之间有着鲜明的均衡感。

### 食物搭配

最宜作为开胃酒,适合佐配奶酪以及汤羹和白肉。

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

