



LE MONDE

长相思D.O.C.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:长相思
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: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带细渣在钢罐中陈酿数月。

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

稻草黄色,反射泛绿光泽。

香气

嗅时顿觉细腻温和的花朵气韵,之后转变为异域水果香气以及白色桃子的鲜明气息。

口味

入口干爽绵柔,鲜明性格与异域气息和咸鲜感交替于完美的均衡感之中。

食物搭配

完美搭配意大利风味的海鲜生吃菜肴,也可佐配寿司及刺身-,搭配菜汤等混合蔬菜类菜肴也非常适合。

www.lemondewine.com

