



# LE MONDE

## 琼瑶浆D.O.C.白葡萄酒 白葡萄酒甄选系列

葡萄品种:琼瑶浆  
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陈酿数月。

加强陈酿时间:自出产起2-3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  
丰满稻草黄色。

香气  
细腻且浓烈,水果芳香和玫瑰花瓣的气息使其更具特色。

口味  
入口清爽绵软,强烈的芳香使其更为丰满。

食物搭配  
聚会时共饮开胃酒的不二之选,最为适宜的是贝类菜肴。

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

