

cantine di
**dòlia
nova**



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

ANZENAS

撒丁岛卡诺纳乌DOC认证葡萄酒
CANNONAU DI SARDEGNA DOC



感官特点：

视觉：浓郁的宝石红，陈化后带有橙色反射。

嗅觉：浓郁、持久、空灵的酒香，散发出浆果的气息。

味觉：温热且具有包裹感，酒体优良，丹宁含量适度。

酿酒葡萄品种：

90%卡诺纳乌（Cannonau），10%本土红葡萄

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

对酿酒葡萄去梗破皮之后，在26℃的环境下恒温发酵8-10日。倒罐时，将葡萄酒倾注至玻璃内衬混凝土槽中，进行乳酸发酵，而后还需进行数月的精炼。葡萄采摘后，每年的灌装上市时间不会超过4月1日。

陈化：

灌装之日起陈化至少一年，在瓶中完成一定时间的精炼后口感更佳。这是一款中度陈化的葡萄酒，自灌装之日后的3-4年内引用更感更加。

保存温度：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

18-20℃。

佐餐建议：

烧烤、野味以及浓郁且辛辣奶酪的理想佐餐酒。