



MONTESICCI

卡利亚里纳斯克DOC认证葡萄酒

NASCO DI CAGLIARI DOC



感官特点：

视觉：淡黄色

嗅觉：优雅和负责的感觉，带有甜美香料、葡萄干酒浆和宜人的考水果芳香。

味觉：饱满且持久，带有令人愉悦的味道和微妙的杏仁余味。

酿酒葡萄品种：

100%纳斯克（NASCO）

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：

带皮冷浸渍一夜之后，将葡萄汁在低温下静置12小时来逐渐澄清。将精选的酵母加入澄清的葡萄汁，在16°C的恒温条件下发酵约14日。发酵完成后进行倒罐，然后将原浆与其果渣混合，在灌装前精炼同样的时间。

陈化：

下一年葡萄收获时饮用口感极佳，而且得益于酒体，可以采用更长时间的精炼。

保存温度：

存放于清爽、干燥且避光处。

饮用温度：

14°C。

佐餐建议：

主要的新鲜鱼类美食或陈化奶酪的理想佐餐酒。葡萄收获的几年后，将成为一款非常理想的“冥想”伴侣葡萄酒。