

cantine di
**dōlia
nova**



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

PERLAS

卡利亚里努拉古斯DOC认证葡萄酒
NURAGUS DI CAGLIARI DOC



感官特点：

视觉：淡草黄色，带有浅绿色反射。

嗅觉：清新且清淡的果香。

味觉：细腻，令人愉悦的微酸口感

酿酒葡萄品种：

100%努拉古斯（Nuragus）

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：

软压工艺获得的葡萄汁需要静置沉淀并澄清，清澈的部分将在15°C的恒温条件下依靠精选的酵母发酵15日。软压工艺残渣的精炼和灌装在葡萄收获后的春季内完成。

陈化：

保存条件非常理想时，可以采取两年（自灌装之日起）的陈化。

保存温度：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

10-12°C。

佐餐建议：

贝类、鱼类美食、前餐和头盘等搭配清淡调味料美食的佐餐酒