



# PRENDAS

撒丁岛维蒙蒂诺DOC认证葡萄酒

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



## 感官特点：

视觉：淡草黄色，带有浅绿色反射。

嗅觉：浓郁、清新且成熟的花香

味觉：浓郁而持久，略带酸味，余味细腻且略苦。

## 酿酒葡萄品种：

100%维蒙蒂诺（Vermentino）

## 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：

从最富饶的地块上精选出的酿酒葡萄，将分别经过脱皮去梗和软压。由此获得的葡萄汁在低温静置沉淀并澄清之后，将在清澈的葡萄汁中放入精选的酵母。发酵温度介于14-16°C之间，发酵过程持续约14日。发酵完成之后，葡萄酒将与其酒渣混合约45日，然后在葡萄收获之后的春季进行灌装，保留其最大的清爽。

## 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：

海鲜开胃菜、烧烤和调味鱼类美食。