



ROSADA

撒丁岛卡诺纳乌DOC认证玫瑰红葡萄酒

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - ROSATO



感官特点：

视觉：浅玫瑰红。

嗅觉：樱桃和草莓的细腻且优雅的芳香

味觉：口感细腻且成熟，拥有良好的酒体且余味悠长。

酿酒葡萄品种：

100%卡诺纳乌（Cannonau）

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：

脱皮去梗后，冷浸渍约6小时。倒罐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。而后在14℃的条件下恒温发酵约14日。发酵完成之后，葡萄酒倾注至低温环境中，保留其最大的清爽和芳香。

陈化：

下一年葡萄收获时饮用，其特点将会更好的体现出来。

保存温度：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

12℃。

佐餐建议

巧妙搭配地鲜前餐、猪肉食品、意式烩饭和烤白肉。