cantine di dolia nova

3 l 1,5 l 75 cl 37,5 cl

MOSCATO DI SARDEGNA

DOC - PASSITO

感官特点：
视觉：趋于琥珀色的浓郁金黄色。嗅觉：全面而复杂，香气浓郁，吸入后感受到酿酒洋槐花、杏酱和蜜饯柑桔的芳香，带有香草和香辛料的后味。味觉：柔滑、甜美柔和、豪华且酒体醇厚。酒味平衡而甜美，为品酒师带来悠长的干果、杏仁、小果干和细腻的香料余味。

酿酒葡萄品种：
100%莫斯卡托（Moscato）

产区：
生长在俯瞰大海的撒丁岛南部。根系在土壤中深度生长至中新世含有泥灰石、砂岩、石灰石的改良土壤当中。持续的海风让产区阳光充足且气候干燥。

酿造技术：
酿酒葡萄首先经过12小时的冷浸渍，而后进行软压。之后，对未发酵的葡萄汁进行冷提纯，在提取的清澈液中加入酵母，在12℃的温度下进行发酵。

陈化：
在酿酒葡萄丰收年份的三年之后，这款葡萄酒即可获得最佳潜力，并长年保持其感官品质。

保存温度：
请存放于阴凉避光处。

饮用温度：
凉爽温度饮用（10-12℃）。

佐餐建议：
蓝干酪和陈化奶酪的完美佐餐酒，搭配糕点亦佳。