



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA CANNONAU

撒丁岛卡诺娜

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



感官特点：

视觉：深红宝石色，随着老化的进展趋于石榴红。

嗅觉：浓郁而持久，空灵，酒香中带有浆果芳香。

味觉：温暖且柔和，酒体良好，单宁适当。

酿酒葡萄品种：

卡诺娜

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：

在去梗后，葡萄被送至发酵处，并保持与葡萄皮接触七天。在玻璃化水泥罐中进行乳酸发酵，使葡萄酒经过进一步精制。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

18-20°C。

佐餐建议：

适合烤肉，野味以及口味浓烈和辣的奶酪。