



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

NAELI

撒丁岛维蒙蒂诺

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



感官特点：

视觉：稻草黄色，带有浅绿色反射。嗅觉：浓郁，清新，果香，带有青苹果和菠萝香气。

味觉：强烈而持久，柔软，余味轻盈且带有特有的苦涩。

酿酒葡萄品种：维蒙蒂诺

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：

在一天的凌晨时间收获。将压碎的葡萄冷浸一晚。将葡萄汁滗析，干净的葡萄汁加入精选的酵母在14℃的温度下发酵15-18天。在高等酒糟中陈化约40天，并在收获次年刚开始的几周内装瓶。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

10-12℃。

佐餐建议：

海鲜开胃菜，贝壳类，烤或煮的鱼。