



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA NURAGUS

卡利亚里纳莱加斯

NURAGUS DI CAGLIARI DOC



感官特点：

视觉：淡稻草黄色，带有绿色反射。

嗅觉：清新，花香，轻轻的果香。

味觉：细腻而优雅，具有令人愉悦的酸性表达。

酿酒葡萄品种：

纳莱加斯

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：

经过精心挑选的葡萄经过去梗，之后是软压。葡萄汁通过冷却静置沉淀将酒渣分离后，加入精选的酵母开始发酵。发酵在14-16°C的温度下进行十四天左右。发酵后，葡萄酒与其酒糟保持接触并尽早装瓶，以保持其新鲜的特征。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

10-12°C。

佐餐建议：

贝壳类，高档鱼类，开胃菜和没有强烈调味品的海鲜头盘。