



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

SANTESU BIANCO

努拉吉岛

ISOLA DEI NURAGHI IGT



感官特点：

视觉：明亮的稻草黄色，带有浅绿色反射

嗅觉：清淡且带有花香。

味觉：清新活泼，带有令人愉悦的白浆果调。

酿酒葡萄品种：

本土白葡萄。

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：

去梗，然后对葡萄浆果进行软压。如此得到的葡萄汁经过12小时冷滗析。干净的葡萄汁加入精选酵母，在14°C的温度下进行约12天的发酵。在装瓶上市之前，在酒糟上短暂停留。

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：

贝壳类和开胃菜，没有强烈调味品的头盘。