



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

SIBIOLA

桃红酒
IGT ROSATO



感官特点：

视觉：明亮的粉色，带有紫罗兰色的反射。

嗅觉：浓郁，清新，果香，带有樱桃气味。

味觉：果味浓郁，且带有轻而持久的葡萄酒香，非常美味和柔软。

酿酒葡萄品种：

本土红葡萄。

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：

在对果皮进行短暂的冷浸后，将葡萄汁分离出来并使用精选的酵母开始发酵。发酵温度为14°C，为时两周。在此之后，停止葡萄酒与其酒糟接触约一个月。

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：

搭配清淡的土产开胃菜，意大利调味饭，炖煮或烧烤的白肉。