



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA VERMENTINO

撒丁岛维蒙蒂诺

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



感官特点：

视觉：淡稻草黄色，带有浅绿色反射。

嗅觉：花香，浓郁，清新，果香。

味觉：强烈而持久，酸，且有清淡而特有的苦涩余味。

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：

仔细挑选后的葡萄经过去梗破碎，然后进行软压。

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。发酵结束后，葡萄酒保持与酒糟接触，后者被重新放置大约一个月，然后尽早装瓶，以保持其新鲜的特点。

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：

海鲜开胃菜，贝壳类，烤或煮的鱼。