



“CHIARETTO”

D.O.C曼托瓦山冈桃红葡萄酒

“新鲜精致而浓酒体的玫瑰红葡萄酒”



生产地

葡萄园位于加尔达湖的温润的南岸和曼托瓦西北山丘之间。

葡萄品种

梅洛、罗蒂内拉和赤霞珠 (Merlot, Rondinella and Cabernet)

酿造工艺

葡萄采摘是从9月底开始；为了提取葡萄特有的颜色，轻柔挤压破皮后，葡萄籽要经过短暂的浸渍。最后，充分保留果香味的葡萄汁，被灌入特制的不锈钢瓶中进行酿造。

颜色 ●

口味

明亮的樱桃红色。桃红葡萄酒有柔和的浆果香气味及野玫瑰伴随着果味和花香调的口味。清新，柔和，和谐并结合新鲜红色浆果味道的葡萄酒。

酒精含量 12,5%

建议

适合做开胃酒；可以使用大型玻璃杯可增强香气，让您心情愉悦非常享受。

