



“MERLOT”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“口味和香味丰富的葡萄酒”



生产地

葡萄园位于温润的加尔达的湖南岸和曼托瓦西北之间的丘陵地区。

葡萄品种

100%梅洛 (Merlot)

酿造工艺

葡萄采摘是从九月中旬开始；采摘之后的葡萄被放在温度严格管控的房间内进行10-12天的浸渍。发酵之后，为了保留葡萄特有的果味，葡萄酒被放在特制的不锈钢罐里。装瓶后，还需要进行至少3个月的沉淀。

颜色 ●

口味

红宝石色；饱满丰富的浆果味道。
这种葡萄酒丰富，优雅，带着天鹅绒般的光泽单宁柔和，回味无穷。

酒精含量 13%



建议

这种葡萄酒的新鲜口味十分匹配肉凉菜、烤鸡或咸味鱼的味道。

