



“CABERNET”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“典型的红葡萄酒，
具有软和天鹅绒般的结构”



生产地

葡萄园位于加尔达湖的温润的南岸和曼托瓦山丘西北之间。

葡萄品种

100% 赤霞珠 (Cabernet)

酿造工艺

葡萄采摘从9月中旬开始；采摘之后的葡萄被放在温度受控的房间内进行10-12天的浸渍。

发酵之后，为了保持葡萄的果香味，葡萄酒被保存在特制的不锈钢罐中。

颜色 ●

口味

红宝石色，气味有李子，樱桃的香味，带一丝植物特有的草木味。口感为成熟浆果柔软感，丹宁丝滑。

酒精含量 13%



建议

配意大利肉酱千层面、土豆玉棋以及带着丰富和美味酱的面条。口味也适合烤红肉的味道。

