



“TERRE DI VIRGILIO”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“具有坚强性格的优质白葡萄酒”



生产地

葡萄园位于蓬蒂明乔河畔和蒙赞巴诺多之间。

葡萄品种

100% 莎当妮 (Chardonnay)

采摘和酿造工艺

葡萄九月初采摘。手工筛选，并进行30-40天的干燥，之后葡萄先被压榨并柔和挤压，然后要进行低温浸渍。最后，为了充分释放体现葡萄的香气特点，葡萄酒被放在橡木桶里进行发酵和沉酿。

颜色 ●

口味

外观为干净、清澈，带淡淡的稻草色彩。优雅而香酥，饱含香草味和异域果香气。这种葡萄酒酸度轻微，果味和矿物质味均衡，单宁柔和圆润。

酒精含量 14%

建议

配有鱼的第一道菜、烤肉和软干酪。试一试，口味也匹配布满塔列齐奥 (taleggio) 芝士炖饭的味道。

