

优质陈酿 - 帕赛托



“DOLCI ODI”

原产地酒 (I. G. T)

“引人注目的优雅葡萄酒，感觉像喝花蜜”



生产地

葡萄园位于蒙赞巴诺多的丘陵地区，紧邻加尔达湖。

葡萄品种

100% 卡尔卡耐卡 (Garganega)

酿造工艺

卡尔卡耐卡葡萄酒摘采是从9月底左右开始，每颗葡萄都要经过仔细地手工筛选。葡萄被放在温度和湿度受控的特殊房间内长达60天左右的干燥。葡萄的柔软挤压流程会保证葡萄的原味道。葡萄汁被放在法国橡木桶里进行发酵而老化至少6个月的时间。

颜色 ●

口味

纯金色，略带黄琥珀色。
成熟水果，柑橘，焦糖和蜜饯的气味，酸度和甜度均衡。
集合蜂蜜和合欢花味道，抿一口能感到甜水果的味道。

酒精含量 12,5% ●●●●●●●●●●●●●●●●

建议

这种葡萄酒配戈贡佐拉干酪以及类似食品。
帕赛托酒口味也适合各种酥松饼，特别是Sbrisolona蛋糕，曼托瓦市的特点。

