



LE MONDE

品丽珠D.O.C.红葡萄酒 红葡萄酒甄选系列



葡萄品种:品丽珠
命名:弗留利Doc
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:居由式

种植密度:4.000 株/公顷
采收期:十月上旬

酿制方法:严格控制压汁步骤后,会在受控温度中完成缓慢发酵并在15-20天内每日进行皮渣再浸泡。之后于钢罐中陈酿数月。

加强陈酿时间:自出产起3-5年
酒精度:13%
侍酒温度:16-18°C左右
包装:0,75升瓶装,6瓶装纸箱

色泽

浓烈红宝石色,反射石榴石的光泽。

香气

花束般丰盈持久的香气渐变为果酱的浓郁芳香并伴有青草气息。

口味

入口浓郁绵软且具有酸度适宜的均衡感;持久口感令人回味无穷。

食物搭配

鲜明圆润的酒体可完美搭配咸肉、红肉及野味。

www.lemondewine.com

