



爱利莫山谷·格里洛白葡萄酒 MONT'ELIMO GRILLO



一款纯净、芳香、浓郁的格里洛白葡萄酒，味感独特、矿物质丰富，在香气和可品尝性方面，它体现了西西里岛最受欢迎的一款传统葡萄品种的特征。葡萄经手工采摘、软压后，放置在不锈钢罐中进行缓慢温控发酵，以确保葡萄汁的最佳品质和最小形体破损。法齐奥酒庄的格里洛，是一款新鲜的白葡萄酒，以其活泼宜人的特点，带着特有的芳香和口感独特、层次分明的味道，在西西里的现代酿酒故事中脱颖而出。

酒品等级：西西里DOC级

感官分析



色泽：黄绿色



香型：白甜瓜、梨和菠萝的香气，混杂着茉莉和青椒的香气



口感：在口感上，它被赋予了极大的甜味，口感诱人，回味无穷，并具有良好的持久性。

品尝方式

搭配：与西西里鱼类菜肴搭配极佳，也适合搭配海胆意面、炸蔬菜和炸鱼

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：8-10°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：12000瓶

容量：750毫升

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：反篱架栽培

使用的葡萄藤：格里洛100%

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔400米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：西南

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：5000株/公顷

葡萄产量：7000千克/公顷

收获期：8月最后一周

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12.5度

亚硫酸盐浓度：90毫克/升

生产流程：去梗，用葡萄汁冷浸皮（4°C）。轻压葡萄和缓慢温控发酵。冷瓶装

瓶内沉淀时长：3个月