



爱利莫山谷马斯卡斯奈莱洛·桃红葡萄酒 MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE ROSÈ



灵动、清新而矿物质丰富的新一代爱利莫山谷系列桃红葡萄酒，采用西西里本土亦完全仅西西里本土的马斯卡斯奈莱洛葡萄酿制而成。它顺滑、优雅，是任何时候饮用的理想伴侣，从开胃酒到早午餐，还是到户外就餐。葡萄经手工采摘，以保持浆果的完整性，并继续在恒温的不锈钢罐中发酵。法齐奥酒庄的这款马斯卡斯奈莱洛·桃红葡萄酒，是清新淡雅的代名词，并且是一款百搭而适合所有的餐饮场合的桃红葡萄酒，口感佳、回味持久。

酒品等级：西西里DOC级

感官分析



色泽：柔和的粉红色



香型：带有黑醋栗和草莓味，还有樱桃和覆盆子味



口感：优雅、柔和，余味干净流畅

品尝方式

搭配：适合任何场合的理想葡萄酒。与玛格丽塔披萨或鱼肉沙拉相得益彰。

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：10-12°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：马斯卡斯奈莱洛葡萄100%

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔400米

土壤类型：白垩

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：9月第一周

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12度

亚硫酸盐浓度：90毫克/升

生产流程：在不锈钢罐中进行轻度冷浸渍、软压和温控发酵

瓶内沉淀时长：3个月