



AEGADES - GRILLO 埃加迪·格里洛白葡萄酒



干燥、新鲜和直接的100%格里罗白葡萄酒，最能体现历史悠久的西西里葡萄之品种特征，浓郁而真诚。在手工采摘葡萄后，浆果将继续从茎中被分离出来。对与果皮接触的葡萄汁进行冷浸渍，然后进行软压，以提取汁液中最好的部分，即自由流动的葡萄汁。发酵在受控温度下缓慢进行。最后，将酒装瓶并静置约四个月。埃加迪—格里洛的特点是优雅芳香的香气，由梨、青苹果、柠檬皮和鲜花的香气制成。其为一种精致的白色，同时具有重要而精致的结构。

产地标识：埃里切DOC级

感官分析



色泽：明亮的米色



香型：白果肉、香料、橙花和柑橘皮的花香



口感：口感干爽，带有典型的葡萄酸度。回味浓郁而悠长，在此期间所有香气都清晰可见

品尝方式

搭配：适合搭配烤扁鲷、白肉、蔬菜与鱼类、贝类的主菜

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：9°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：15000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：埃里切DOC级地区

海拔：海拔300-350米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：北

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月下旬

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）。轻压葡萄并非常缓慢地温控发酵。冷瓶装。

瓶内沉淀时长：4个月

葡萄酒保质期：5年