



CALEBIANCHE - CATARRATTO 白迦勒·卡塔拉托



来自于纯正的卡塔拉托葡萄品种系列，带着白葡萄酒不多见的单宁涩味，味觉丰富而口感平衡。葡萄特别用小盒手工精心采摘，以保持颗粒的完整性。去梗后，果皮与葡萄汁接触进行冷浸渍，以充分提取颗粒的多酚物质。轻压后，葡萄汁开始缓慢温控发酵。白迦勒·卡塔拉托葡萄酒位于“法齐奥家珍”阵营的金字塔顶端，以甜瓜和桃子的香气为特征，并带有春天花朵的甜美气息。多种因素使这款酒成为一种多功能产品，能够引起强烈的情感和沉睡的记忆。

酒品等级：埃里切DOC级

感官分析



色泽：米色，清澈明亮



香式：甜瓜和桃子的美妙香气被橙花和茉莉花的花香所丰富



口感：入口即化而干燥，具有极佳的风味，增强了其香气。余韵悠长和谐

品尝方式

搭配：生鱼、甲壳类、贝类、烤金枪鱼、箭鱼。也适合搭配白肉和焯菜

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：12000瓶

容量：75 cl

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：卡塔拉托100%

葡萄园：埃里切DOC级地区

海拔：海拔350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：4000株/公顷

葡萄产量：7500千克/公顷

收获期：9月上旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12.5度

亚硫酸盐浓度：95毫克/升

生产流程：去梗，用葡萄汁冷浸皮（4°C）。通过轻压葡萄缓慢温控发酵。

瓶内沉淀时长：4个月

葡萄酒保质期：5年