



圣诗·卡塔拉托白葡萄酒 TRENTA SALMI - CATARRATTO



一款来自西西里纯正优质的卡塔拉托白葡萄，以其多样的香气和引人入胜的优雅，征服了味蕾。葡萄采用手工采摘，每箱精准地控制在14千克，并保持浆果形态的绝对完美，从而保证产品的最终质量。然后将它们轻压以仅提取果汁中最上乘部分，随后在经中度烘烤的橡木桶中，进行静态沉淀和缓慢发酵，最终酿制出丰美的结构和高贵的芳香。圣诗·卡塔拉托白葡萄酒是法齐奥酒庄一款标志性产品，酒体散发着香草和奶油的甜美果香，是一款真正的精酿宝石。

酒品等级：西西里IGT级

感官分析



色泽：深金黄色



香型：白色果肉和异国水果香型，结合香草和干果的优雅，甜美地融合在一起，同时还点缀着一丝柠檬香



口感：口感优雅、精致，庄严感和妙曼芳香相互依存。在口中收尾时充满包围感，持久而和谐

品尝方式

搭配：非常适合搭配烤扁鲹、剑鱼、甲壳类和软体动物的主菜，也很适合搭配白肉，尤其是炖兔肉

推荐酒杯：大郁金香

饮用温度：13-14°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：3000瓶

容量：750毫升

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽培类型：60年以上的希腊树苗

使用的葡萄藤：卡塔拉托葡萄100%

葡萄园位置：西西里西部

海拔：海拔350米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：北—东北

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：5000株/公顷

葡萄产量：5000千克/公顷

收获期：9月中旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：13度

亚硫酸盐浓度：60毫克/升

生产流程：用膜压机软压，静态的滗析必须和缓慢发酵在中等烤橡木桶。装瓶后，在酒窖中，在控制温度和水平位置存放6个月。

瓶内沉淀时长：6个月

葡萄酒保质期：如果存放在合适的酒窖中，可存放6年以上