



有机系列
马尔凯地方特色帕斯琳娜干白葡萄酒

首次采摘罐装于2016年

产地：位于奥菲达和喇嘛城堡的有机管理葡萄园

葡萄品种：100% 帕斯琳娜

平均高度：海拔200-300米

土壤：中性粘土，趋于沙质

栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：80公担左右的葡萄

采摘：九月底手工采摘

发酵：葡萄精挑细选，只选用最好的葡萄串进行加工酿制这款葡萄酒。之后立即低温轻压，有利于葡萄汁沉淀澄清并去除杂质。在13-15度的温控不锈钢罐中进行发酵。下一步的熟成必须保证在10摄氏度的恒温不锈钢罐中完成才能保持它的香气。这个熟成过程一直到次年的二月。*



视觉

色泽明亮金黄



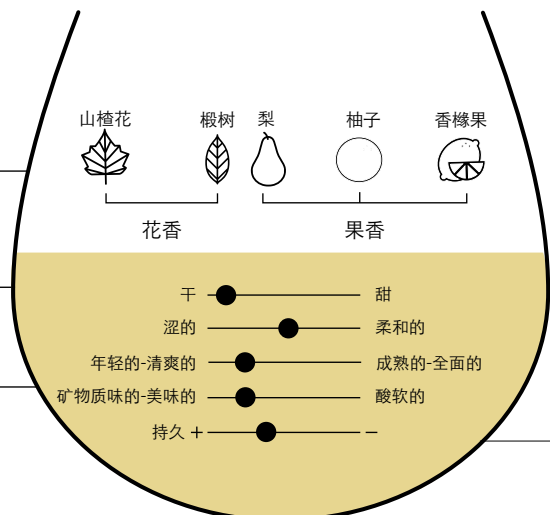
嗅觉

酒香中散发着清晰的椴树花和山楂花的花香。还伴有丰富的果香，首先是梨香，然后是香橼果和成熟柚子的混合果香气味。



味觉

葡萄品种自身的特点决定了酒体清爽并富含矿物质味。浓郁的、丰富的花香和果香持久、绵长，后味是草本植物和青草的香气。



©2018 Kryes Sits 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

1/03/2019