



VELENOSI
ASCOLI PICENO



安杰拉别墅
马尔凯地方特色帕斯琳娜干白葡萄酒

首次采摘装瓶于2007年

产地：阿斯科利皮切诺市，奥菲达市，活水和利帕特兰索市自有产权的精选葡萄园

葡萄品种：100%帕斯琳娜

平均高度：海拔200-300米

土壤：中度粘性趋于沙质

葡萄栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：60公担左右的葡萄

每株产量：1.5公斤左右的葡萄

采摘：九月中旬的清晨或下午早些时候手工采摘放在小箱中。

发酵：精心挑选优质的葡萄酿制此款葡萄酒。在5°C低温下对葡萄轻压。发酵在13至15°C的不锈钢温控槽中。随后的精炼持续到2月，温度控制在10°C的不锈钢制罐中进行，以保持香气特质。*

👁️ 视觉

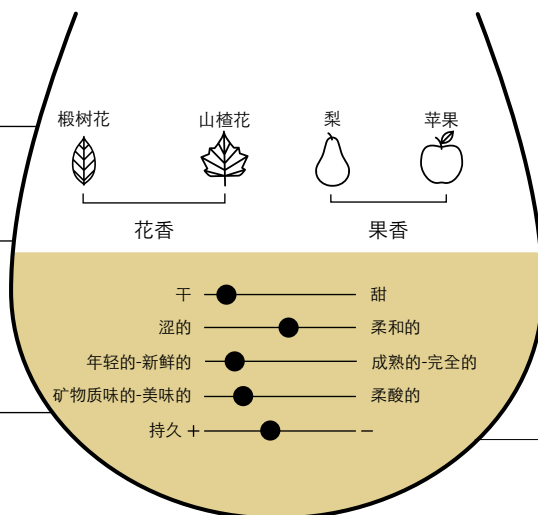
明亮的金黄色。

👃 嗅觉

酒体散发着优雅清新的芳香，还伴有清晰的椴树花、山楂花的香味和丰富、松脆的梨果香味。梨香味尤为明显，最后鼻腔中慢慢地被香椽果和成熟柚子的果香所占据。

👄 味觉

口感清爽、矿物质味丰富。结构完美，嗅觉和味觉均衡，回味绵长、持久。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

12/02/2021