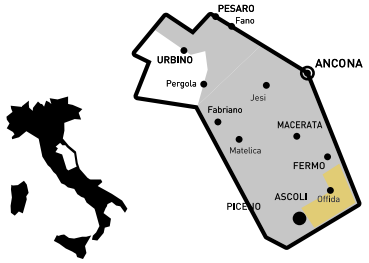
派科琳诺有机干白葡萄酒

奥菲达优质法定产区派科琳诺干白葡萄酒



产区
葡萄选自阿斯科利皮查诺和奥菲达的有机葡萄园

高度
海拔200-300米

土壤
中性粘土趋于沙质

葡萄品种
100%派科琳诺

种植密度
每公顷5千株

剪枝方式
居约士剪枝法

每公顷和每株产量
大约75公担/1.5公斤的葡萄

首次采摘装瓶于2016年

采摘
九月上旬手工采摘放在小箱里

酿造
在温控的不锈钢罐体中加入精心选择的酵母进行发酵。与酒渣一起熟成。*

***含有亚硫酸盐**

视觉

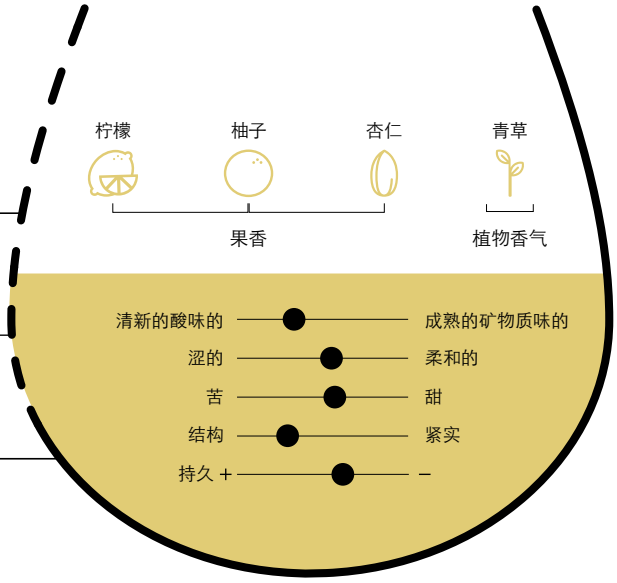
明亮的稻草黄色中略带绿色

嗅觉

柑橘香气显著，柠檬，柚子，绿色草本植物芬芳，还带有杏仁香味

味觉

酒体清爽，散发出柑橘香气，还有明显的杏仁芬芳和草本植物的气息。酒体丰满平衡，回味悠长。



意大利葡萄酒感官分析鉴定中心
信息图表是以感官分析数据为基础。ISO质量标准由意大利葡萄酒感官分析鉴定中心审核认证。

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES

KRYES © 最终解释权归葡萄酒庄所有。

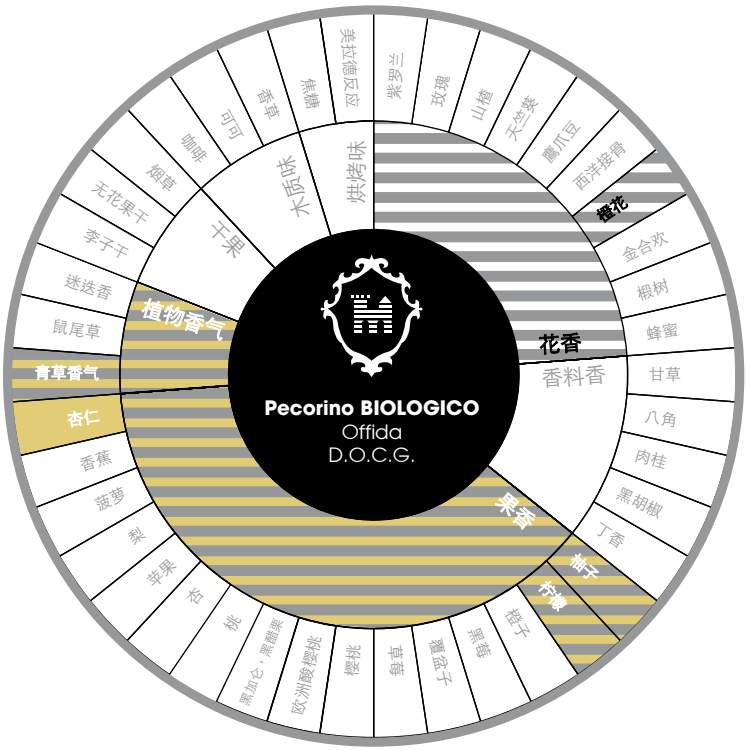
独特性特征

葡萄酒感官分析
奥菲达优质法定产区派科琳诺干白葡萄酒

独创性特征

葡萄酒感官分析
蓓蕾诺斯优质产区有机派科琳诺干白葡萄酒

主要基本特征和特性特征



总结

蓓蕾诺斯优质产区有机派科琳诺干白葡萄酒，刻意强调了浓郁的杏仁果香而淡化了花香的特征。因为从酿造工艺上果香在味觉和嗅觉上比花香更持久。

1/03/2019

VELENOSI

网页： www.velenosivini.com