



VELENOSI
ASCOLI PICENO



安杰拉别墅
法雷里奥法定产区派科琳诺干白葡萄酒

首次采摘并装瓶于2006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%派科琳诺

平均高度：海拔200-300米

土壤：中度粘性趋于沙质

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：清晨或下午晚些时候手工采摘放在小箱中。

发酵：精选9月中旬的葡萄，只选最好的葡萄采摘。在轻压之前，需要在5°C的低温冷却。发酵在14-15°C的温控不锈钢槽中开始并持续。最后葡萄酒不锈钢罐中精炼至2月，温度保持在10°C，以保持其香气的特质。*

视觉

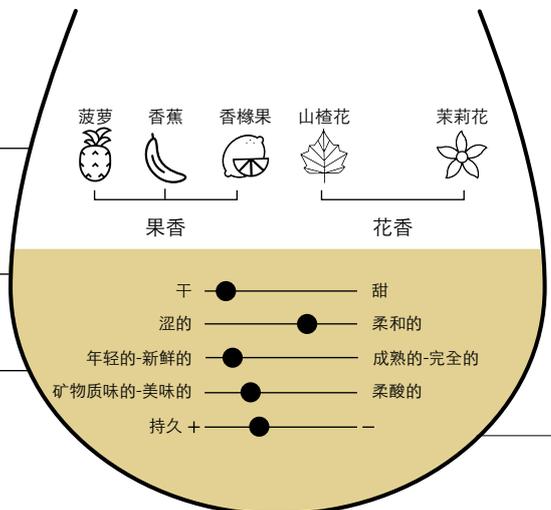
明亮的稻草深黄色。

嗅觉

酒香丰富、优雅、和谐，散发着异国水果的果香和柑橘香味，还伴有山楂花、金合欢、茉莉的花香味及草本植物的芬芳。

味觉

口感清爽突出了丰富的酒香。酒品酸度适中，清新，口味柔和，香气高雅且回味悠长。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

12/02/2021