



安杰拉别墅 马尔凯地方特色霞多丽干白葡萄酒

首次采摘装瓶于1989年

产地：阿斯科利皮切诺市和利帕特兰索市自有产权的精选葡萄园

葡萄品种：100%霞多丽

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：居约土栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：约60公担葡萄。

每株葡萄产量：1.5公斤左右葡萄

采摘：手工采摘于清晨或者午后早些时候，装在小箱中。

发酵：精心挑选葡萄，只有最好的葡萄才能用于此葡萄酒的酿造。葡萄选在9月底采摘并进行低温发酵。经过轻压后，葡萄与葡萄皮分离。5 °C的低温条件下获取的葡萄鲜汁才清澈，在温控的不锈钢发酵罐中发酵直到2 月左右，葡萄酒都会在大约10 °C的温度下静置，以保持其芳香的特质。

 视觉

明亮的稻草黄色



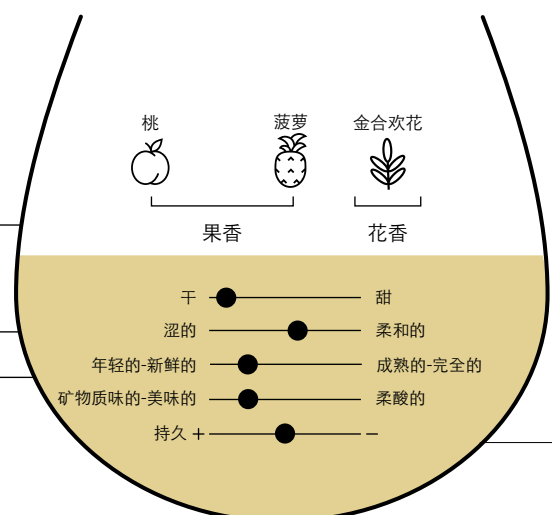
嗅觉

浓郁的酒香散发着纯净的桃子、菠萝的果香和金合欢花的花香。



味觉

酒体清爽芳香、具有该葡萄特质的香气。优雅芬芳，酒体结构丰富饱满，酸味强劲。



©2018 Kryes Srls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

12/02/2021