

# 你好 莎当妮葡萄酒



- ❖ 此款葡萄酒在葡萄收割后立即进行柔软的压制，在温度17-18C间发酵10-12天，然后在不锈钢容器中陈华直至灌装。
- ❖ 此款酒在2009年德国杜尔多夫酒展上获大奖 1010年法国有机葡萄酒展上获大奖 2011法国viuo expo酒展上获大奖
- ❖ 酒精度:12%
- ❖ 净容量: 1000毫升
- ❖ 葡萄品种: 霞多丽 (莎当妮)
- ❖ 品名:你好 莎当妮葡萄酒
- ❖ 种植土壤: 黏性沙质土壤
- ❖ 收割方式: 手工
- ❖ 颜色:淡淡的稻草黄
- ❖ 口味: 干型 和谐 口味及佳的酸味
- ❖ 气味: 成熟的梨香及热带水果香味 西柚 牛油的味道
- ❖ 适用: 开胃酒, 头道菜, 鱼, 海鲜
- ❖ 生产商: 意大利思卡其卢易吉葡萄酒厂
- ❖ 级别: 意大利IGT
- ❖ 饮用温度10-15