

# 你好 马卡特雷维索低泡桃红葡萄酒



- ❖ 葡萄收割后轻轻的柔压，多数葡萄会马上从带粉色的外皮中剥离出来，然后再16-18C这个温度度下发酵15天并储存在不锈钢容器，最后进行罐装
- ❖ 酒精度10.5%
- ❖ 葡萄采摘年份：2010年
- ❖ 葡萄品种：美乐，乐百事
- ❖ 品名：你好 马卡特雷维索低泡桃红葡萄酒
- ❖ 土壤：粘性沙质土壤
- ❖ 收割方式：手工
- ❖ 颜色：三文鱼玫瑰红
- ❖ 气味：花香和水果味香
- ❖ 口感：适度的干，
- ❖ 适用：极佳的餐前就和佐餐酒
- ❖ 级别：DOC
- ❖ 生产商：意大利思卡其卢易吉葡萄酒厂
- ❖ 饮用温度7-8C