

卢易吉 马洛内斯莎当妮葡萄酒



- ❖ 葡萄收割后，轻轻的柔压，加入挑选过的发酵母进行发酵，把温度控制在16C，连续发酵10-12天，然后把发酵过的酒放入不锈钢容器中储存数月直到装瓶。
- ❖ 酒精度12
- ❖ 葡萄采摘年份：2006年
- ❖ 葡萄品种：霞多丽（莎当妮）
- ❖ 品名：卢易吉 马洛内斯莎当妮葡萄酒
- ❖ 土壤：粘性土壤
- ❖ 栽培方式：格栅，单干
- ❖ 颜色：淡淡的稻草黄
- ❖ 气味：水果香味，成熟的梨和热带水果味 菠萝和果仁的味道
- ❖ 口感：干，饱满的酸味，中等的稠度
- ❖ 适用：餐前及海鲜
- ❖ 级别：I G T
- ❖ 生产商：意大利思卡其卢易吉葡萄酒厂
- ❖ 饮用温度：12—14
- ❖ 霞多丽葡萄是酿造干白葡萄酒最佳的葡萄品种，它富有西柚，菠萝，苹果的经蕴藏在橡木桶的霞多丽，更有优香的香草及牛油及干果仁的味道