

## 卢易吉 马洛内斯蒙特普齐亚诺葡萄酒



- ❖ 这种酒是%的使用生长于基耶蒂，拉荃拉佩斯拉和莫四省的土地上的蒙特普齐亚诺葡萄为原料酿制而成。它需要在大橡木桶里边培养9个月之后再装瓶以完成陈化过程。
- ❖ 酒精度13
- ❖ 葡萄采摘年份：2007年
- ❖ 葡萄品种：蒙特普尔恰诺
- ❖ 品名：卢易吉 马洛内斯蒙特普齐亚诺葡萄酒
- ❖ 土壤：粘性土壤
- ❖ 收割方式：手工
- ❖ 颜色：深宝石红带紫色光亮
- ❖ 气味：深墨色水果味
- ❖ 口感：非常柔和的口味让你感觉是一种质量很好的水果，丹宁和酸味互相融合，质地粘稠
- ❖ 适用：精美的食物，精心烤出来的红肉食品，季节性香肠和奶酪
- ❖ 级别：DOC
- ❖ 生产商：意大利思卡其卢易吉葡萄酒厂
- ❖ 饮用温度12-14