



葡萄品种：100%灰皮诺

原厂地：意大利

风土：在丘陵地区种植的选定的葡萄园很好地暴露在太阳下。岩石与砂岩混合的土壤给葡萄提供充足的养分。

酿造手记：葡萄从8月中旬至9月中旬收获。根据传统酿制工艺，在不锈钢罐中保持最高温度发酵。

品酒手记：奇特的稻草黄伴随着水果花香，柔软，饱和，平衡在盛夏的果香中。

美食搭配：完美搭配海鲜开胃菜，所有的鱼类菜肴和烧烤白肉。

品尝温度：10° 至11° C

酒精度：12%vol

净含量：750ml/1.5L