



餐桌上的白葡萄酒“同意”

产地: CHARDONNAY 和PINOT NERO

葡萄园: 高度500m SIm

生产瓶数: 2.000瓶

葡萄园的信息: 葡萄园位于西南部。百分之70位于chardonnay剩下的百分之30位于pinot nero。种植葡萄的方式是古典的guyot，土地上吸取了大量的凝灰岩。

酿酒过程：葡萄被精心采摘。酒的酿造 被放入酿酒池中若干天，之后被直接放入barriques（木头装置）当发酵酒的酒精度到达目标为止。放入木筒中大约要6-8个月。

装瓶大约在五月与六月份，然后将在九月初进行出卖。

放置储藏：我们建议入瓶两个月后饮用。

酒的储藏时间较长。

酒的特征：

颜色成淡黄色。

味道强烈果实味道浓而清新。

酒体味道时间长。

配餐：是一种可以代替红酒一起引用的酒。

饮用温度：凉的温度下(12-13° C.)