



威路 - 卢比科河域梅洛红葡萄酒



- 酿酒葡萄 100% 梅鹿辄
- 生产地 伊莫拉岭 (Colline Imola)
- 品名 卢比科河域梅洛红葡萄酒
- 酿造工艺 在不锈钢罐采用传统酿造法 22°C 恒温发酵。
- 熟化工艺 不锈钢酒罐熟化。
- 酒精度 13 % vol.
- 残糖 6 g/l.
- 侍酒温度 最佳的侍酒温度在 16-18°C
- 色泽 深红色略带紫色反光。
- 气味-口感 果香伴有成熟果肉香气。
酒体饱满，口感顺滑，味道圆润平衡。
- 佐餐建议 全餐的理想选择。

Aemilia

Classic Line