



微甜白葡萄酒



酿酒葡萄 70%罗马涅-特雷比奥罗, 20%霞多丽,
10%阿巴娜

生产地 伊莫拉山岭

品名 微甜白葡萄酒

酿造工艺 不锈钢罐 15°C 恒温发酵.

熟化工艺 不锈钢酒罐熟化.

酒精度 11 % vol.

残糖 30 g/l.

侍酒温度 8-9°C

色泽 稻黄色.

气味-口感 清爽宜人, 带有果香和花香。
平衡, 圆润, 甘甜.

佐餐建议 适合搭配开胃菜, 奶酪, 肉.

Aemilia

Classic Line