



阳光葡萄园
法雷利奥法定产区葡萄酒

首次采摘罐瓶于1996年

产地：独立的一块葡萄园，位于阿斯科利皮切诺市，日照充足。

品种：50%特雷比安诺白葡萄，30%帕塞莉娜，20%派科利诺

平均高度：海拔200-300米

土壤：中等粘性趋于沙质

葡萄栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约80公担左右的葡萄

每株产量：1.5公斤左右的葡萄

采摘：十月底的清晨或下午早些时候，葡萄经过精挑选，手工采摘并整齐地放在小箱中。

发酵：温控的不锈钢罐体中进行发酵一直到来年的二月底。为了保持葡萄特有的香气，熟成在摄氏10度的温度下完成。*



视觉

明亮的黄色泛着金光。



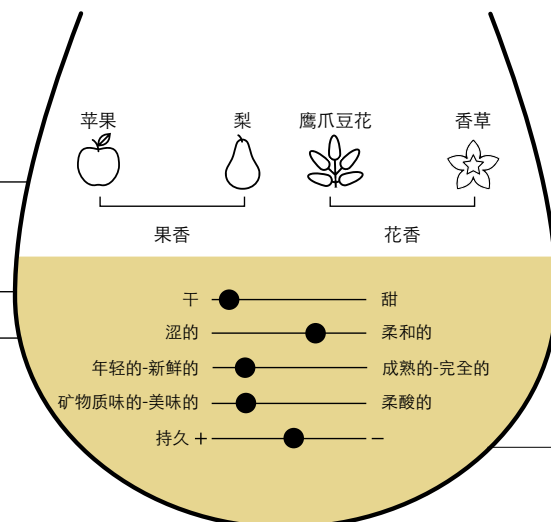
嗅觉

酒香味丰富浓郁，散发着黄色花朵和成熟梨果的花朵芬芳，还会让人联想到矿物质的味道。



味觉

酒体饱满、优雅，酒香持久、悠长，同时还伴有成熟水果的浓郁气息。口感清新细腻柔和，含矿物质味。完美地演绎了不同寻常的优雅，能够满足更为挑剔的味蕾要求的人群。



©2018 Kryes S.r.l. 最终解释权归葡萄酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

1/03/2019