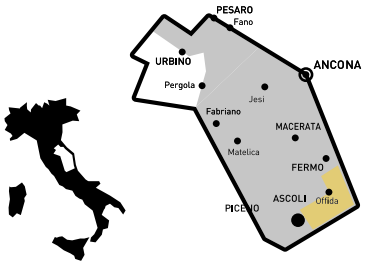
安杰拉别墅
奥菲达优质法定产区派科琳诺干白葡萄酒



产地
葡萄选自阿斯科利皮切诺和奥菲达的葡萄园

高度
海拔200-300米

土壤
中性粘土趋于沙质

葡萄品种
派科琳诺

种植密度
每公顷5千株

剪枝法
居约士剪枝法

每公顷和每株产量
75公担/1.5公斤左右的葡萄

首次采摘装瓶：2011年

采摘
手工采摘到小箱中并在温控的冷藏室中保存

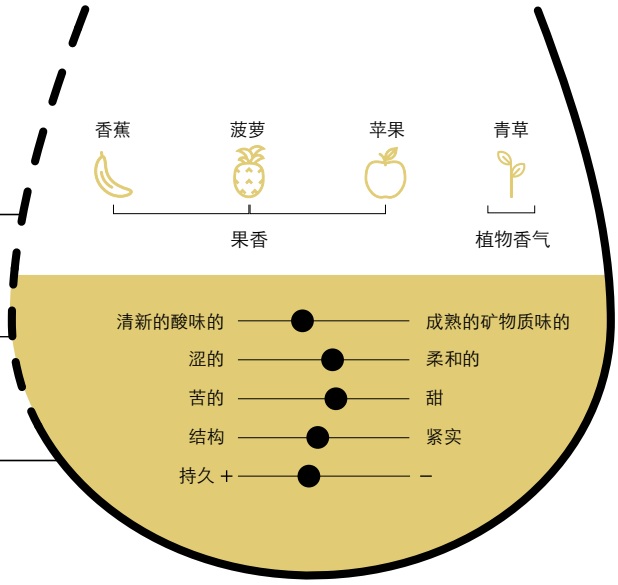
酿造过程
使用温控的不锈钢罐酿造。用当地酵母启动发酵，之后再选用专门挑选的酵母继续发酵。带皮熟成。*

***含有亚硫酸盐**

视觉
明亮的稻草黄色中呈现淡绿色。

嗅觉
散发着浓郁的香蕉，菠萝和苹果的果香味，还伴有青草的草本植物香气。

味觉
酒品散发着清爽芳香。明显有白色、黄色水果的果香味及植物的清新气味。酒体结构饱满，回味持久。



意大利葡萄酒感官分析鉴定中心
信息图表是以感官分析数据为基础。ISO质量标准由意大利葡萄酒感官分析鉴定中心审核认证。

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES

KRYES © 最终解释权归葡萄酒庄所有。

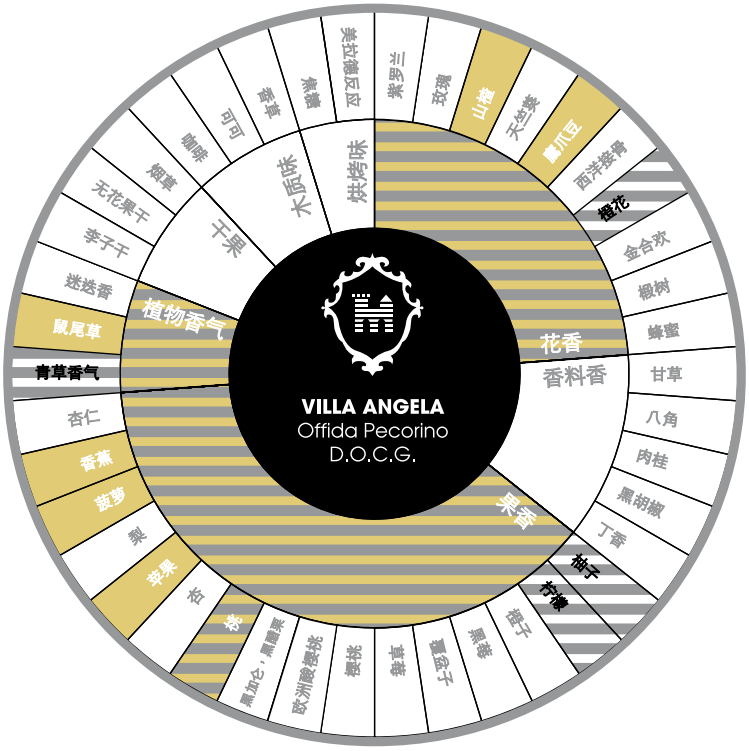
独特性特征

葡萄酒感官分析
奥菲达优质法定产区派科琳诺干白葡萄酒

独创性特征

安杰拉别墅葡萄酒感官分析
奥菲达优质法定产区派科琳诺干白葡萄酒

主要基本特征和特性特征



总结
安杰拉别墅干白葡萄酒具有白色、黄色水果的浓郁果香与青草香气浑然一体。口感清爽、富含矿物质味、丰满紧实。

1/03/2019

VELENOSI

网页： www.velenosivini.com