

# 梦想

## 奥菲达优秀法定产区派科琳诺干白葡萄酒



**产地**  
酒庄自有产权位于阿斯科利皮切诺市和喇嘛城堡市的葡萄园

**高度**  
海拔200米

**土壤**  
中性粘土趋于沙质。葡萄园座北朝南。

**葡萄品种**  
100%派科琳诺

**种植密度**  
每公顷5千株

**剪枝方式**  
居约士剪枝法

**每公顷和每株产量**  
大约70公担/1.5公斤葡萄

**首次采摘装瓶**  
1991年霞多丽  
2009年派科琳诺

**采摘**  
晚收，清晨和下午晚些时候手工采摘放在小箱中，保存在冷藏室里。

**酿造过程**：低温浸渍、轻度压榨，在不锈钢罐中发酵。在发酵开始后，其中一半的葡萄汁葡萄酒在法国新橡木桶中发酵，剩余的一半在不锈钢发酵罐中发酵。葡萄采摘季大约24个月的时候，把在两种不同发酵桶中的葡萄酒混合在一起装瓶。\*

### 视觉

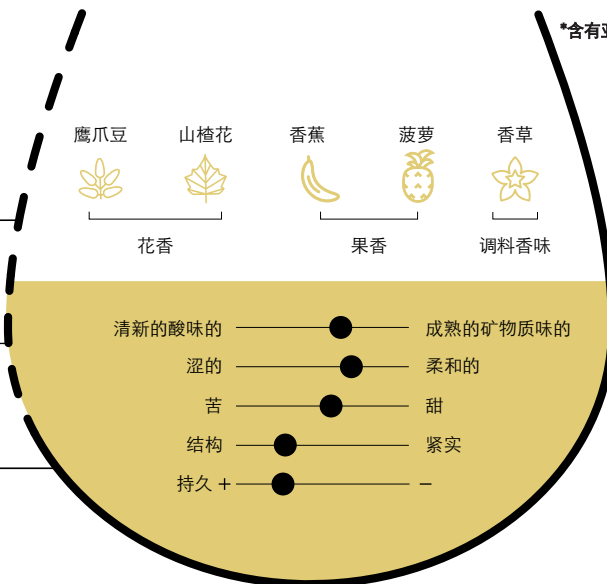
色泽明亮、金黄。

### 嗅觉

结构优雅醇厚，散发着浓郁的白色花香和成熟果香，随后是醉人的香草气息。

### 味觉

酒体结构强大均衡、和谐、饱满，酒香余味醇厚、悠长。



\*含有亚硫酸盐

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。



独特性特征

葡萄酒感官分析  
奥菲达优质法定产区的派科琳诺干白葡萄酒

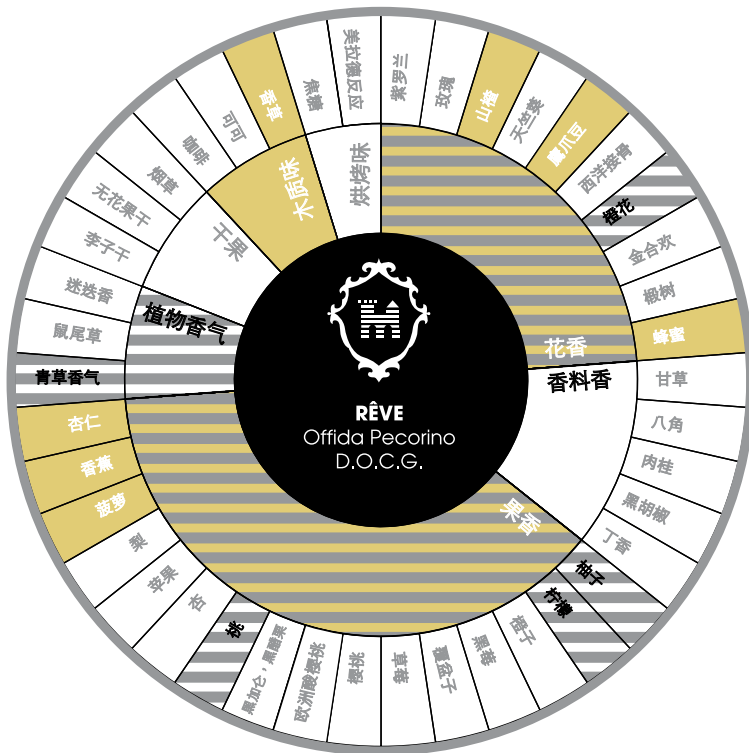
独创性特征

梦想葡萄酒感官分析  
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

### 结论

总结：相对于派科琳诺的独特性，这款酒的嗅觉复杂性更加强大。白色水果的浓郁果香、香草的芬芳及丰富多样的花香给人留下深刻的印象。



1/03/2019



网页： www.velenosivini.com

