

b.i.o

bpuntoio



SICILIA
controlled origin denomination
NERO D'AVOLA
R O S A T O



黑珍珠的葡萄在去梗以及压榨后在压榨里存放几个小时，可以更好的提取葡萄的香气以及颜色，之后在把葡萄渣与葡萄汁分开，然后在不锈钢桶选用高品质的酵母进行发酵。葡萄酒发酵完成之后，让葡萄酒与酵母一起解除几个月，为了更好的不让葡萄酒容易氧化以及更加清爽

葡萄品种：黑珍珠

厂区：西西里内陆东南部

含量：0.75升

酒精度：12.50%

葡萄酒特征：酒体的颜色为腮粉红色，带有玫瑰、干花，以及柠檬的香气，口感带有红色水果的味道，以及明细的矿物质。

配餐建议：海鲜汤、新鲜的奶酪、烤蔬菜以及海鲜。

建议是用温度：18摄氏度