

# b.i.o

bpuntoio

VINO BIOLOGICO/ORGANIC WINE



## TERRE SICILIANE indicazione geografica protetta PINOT GRIGIO



有机灰皮诺去梗以及破碎，然后冷却浸泡一段时间为了更好的提取出香气，压榨之后葡萄汁让他沉淀一个晚上之后在选用高品质的酵母在不锈钢桶内发酵。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：灰皮诺

厂区：西西里

含量：0.75升

酒精度：12.5%vol.

葡萄酒特征：白葡萄酒带有浓郁的梨的香气，带有一点点的辣椒味。

配餐建议：海鲜·鱼·生鱼·烤鱼或者是油炸海鲜。

建议是用温度：10摄氏度