

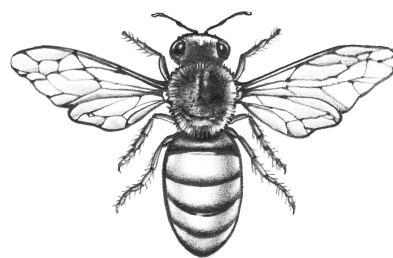
b.i.o

bpuntoio

有机葡萄酒



罗马涅DOC
桑乔维塞



桑乔维塞有机葡萄经过仔细的压榨并于24℃在不锈钢槽罐中发酵，以保持新鲜的果香。10天之后葡萄皮经过压榨，葡萄酒通过虹吸转入槽罐中细化6-8个月。

葡萄品种：桑乔维塞

产区：罗马涅丘陵

净含量：0.750升

酒精度：12.50% Vol.

特点：颜色深红。有紫罗兰，野生车厘子和轻柔香料的香气。中度酒体，酸度饱满，丹宁细腻柔滑。

搭配餐饮：中度成熟奶酪，腌腊肉，手工意面配博洛尼亚肉酱。

适饮温度：18℃