



ALBIZZIA 2015

命名 Chardonnay di Toscana, IGT

描述 奥比兹白葡萄酒由霞多丽酿制而成，满口鲜嫩与脆爽，适合作为开胃酒每天饮用。

天气条件 四月和五月绝佳的气候条件促进葡萄藤加速成长；七月特别炎热，因此有利于葡萄的成熟，而且紧接着八月的降雨也使葡萄的甜份变得更高。8月份气温下降，使得对葡萄生长有利的物质能够更好地聚集起来，从而能够生产出含有极佳芳香族多酚的葡萄酒。

技术说明

品种 霞多丽

酒精含量 12%

发酵时间 无需

苹果乳酸发酵 无需

精炼容器 抗氧化池

精炼时间 3个月

可供选择的规格 0.375 l、0.75 l

感官说明 呈现出明亮鲜艳的淡黄色，并带有浅绿色光晕。散发出柑橘、雪松和柠檬的清新香气，最后的余味是香草和薄荷。入口顺滑、柔软、令人愉悦，并且留有持久余香。品尝于2016年2月。

搭配 与餐前点心、鱼和白肉等食品搭配绝佳。