



PIAN DI REMOLE BIANCO 2016

命名 Toscana IGT

描述 Pian di Remole Bianco葡萄酒是花思蝶家族一款经百年酿酒传统而制成的葡萄酒。其拥有馥郁的果香和花香，令人清新愉悦

天气条件 4月和5月的气候条件极好，加速了植物的物候期；炙热的7月促进了其成熟，而8月的降雨则使其逐步成熟。8月气温下降，促使植物将所有必要的营养成分集中在一起，结出拥有浓郁芳香和丰富多酚的高质量果实。

产区特征

起源 位于托斯卡纳中央的葡萄园拥有最佳日照

技术说明

品种 维蒙蒂诺和特雷比奥罗

酒精含量 12,50%

发酵时间 无记录

苹果乳酸发酵 无记录

精炼时间 1个月

可供选择的规格 0,75 l

感官说明 Pian di Remole Bianco 2015年份葡萄酒呈清澈的淡黄色，反射出金色的光泽。其奇妙的清香，好似凤梨和苹果的果香夹带着山楂与金合欢的花香。余味有些许蜂蜜味道。口感新鲜而圆润。2016年2月品鉴。

搭配 鱼、贝类和海鲜作为第一道菜品，搭配意大利炖饭，形成完美配餐。