



REMOLÉ 2018

命名 托斯卡纳，意大利

描述 莱米丽庄园位于托斯卡纳的中心地带，孕育着花思蝶家族700年的历史和传统。莱米丽红葡萄酒是一款浓郁、柔和、果香丰富的葡萄酒，令人着迷和愉悦。特别适合搭配开胃菜、熟食和红肉。

天气条件 2018年的冬季非常冷。1月份的气候温和，到了2月底有一段短暂但极度寒冷的时期。总的说来，降雨量很充足。春季多雨，且气温高于这个季节的平均气温。春夏之际，阳光和雨水交替，因此葡萄藤提前一周发芽，之后便缓慢生长。5月份，葡萄藤开花非常好。尽管略有延迟，但随着葡萄逐渐成熟，转色速度始终如一。葡萄的收获季大约在9月中旬。

技术说明

品种 桑娇维塞和一部分赤霞珠

酒精含量 12%

精炼容器 不锈钢容器

精炼时间 钢制桶4个月，瓶中2个月

可供选择的规格 75 cl - 37.5 cl

感官说明 外观上看，莱米丽红葡萄酒2018的色泽呈明亮而浓重的紫罗兰红色。葡萄酒中蕴含浓郁的果香，例如黑醋栗、覆盆子和黑樱桃；超细腻的辛辣味随后会慢慢地散发出来。口感极其平衡、新鲜、充满活力。这是一款优雅、平衡、柔和的美酒。

搭配 此款精致美酒适合搭配温和的香料腌肉以及口味浓郁的意大利面。