



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## **Amicitia 威尼托东部 IGT 级别阿米齐 提亚葡萄酒**

**葡萄种类：**霞多丽

**生产基地：**黎狮琵拉玛乔尼

**颜色：**

禾秆黄

**特性：**

用霞多丽葡萄所酿制的这款优雅的葡萄酒，具有清淡的水果香以及烤面包以及香草味，呈浅黄色，在小橡木桶老化和发酵。口味稍辣，清淡而滑润。

**酒精度：**

12,5% vol

**葡萄酒配餐：**

与烧烤以及海鲜和白色肉类相配效果极佳。

**饮酒温度：**

开瓶即饮，酒温应该在 8 至 10 度左右时饮用效果更佳。

**技术数据：**

酒精度：12%

总酸度：5.8 克/升

挥发性酸度：0.27 克/升

其他：750 毫升

每箱 6 瓶装



AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745