



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

## 威尼托 IGT 级别公爵葡萄酒

**葡萄种类：**弗留利 维多佐

**产区：**狮琵拉玛乔尼

**特性：**多伽莱酒是来自收获比较晚的维多佐葡萄，即冬天才收获，葡萄几乎是半干状态。在小木桶里进行长达 9 个月的发酵过程。每个发酵过程都要进行严格的控制，最终可以获得一种色泽艳丽，美味无穷的特殊酒。色泽成琥珀色，口味强烈甜美。

**配餐：**适合配甜点饮用效果极佳

**饮用温度：**在 8 度酒温下饮用比较好。

**技术特性：**

酒精度数：14% vol.

固定酸度：4, 9g/l

挥发性酸度：0,5g/l

含糖量：12g/l

规格：375ml

每箱 6 瓶



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