



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

威尼斯 DOC 级别比诺格里乔

葡萄种类：比诺格里乔

生产基地：黎孙琵拉玛乔尼

特性：

葡萄种植在粘土和石灰石比例适中的土地上，所酿制的葡萄酒的色泽显得特别明亮，呈铜白色，灯光下的铜色。

葡萄酒口感非常有个性，干爽，气味浓香，饮后口中持久留有烘陪面包的香味以及干草花束以及杏仁的芳香。

葡萄酒配餐：

汤，烤鱼，甲壳类，半成熟的奶酪或白色肉类。

饮酒温度：

开盖后即可饮用，酒温应该在 10 - 12 °C。

技术特性：

酒精度数：12% vol.

总酸度：5,5 g/l

挥发性酸度：0,2g/l

规格：750ml

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 F7705
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745