

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



卡力纳布诺提高气泡香槟

葡萄种类：霞多丽

生产基地：黎狮琵拉玛乔尼

颜色：

禾秆黄代淡绿色

特性：

用查马法加气泡以后，装在有压力的小木桶里经过漫长的自然酵母发酵以后所制成的非常有特色而又优雅的香槟。

色泽鲜艳，呈黄色带一点绿色。口味有水果香味并伴随芳香的花草味。

酒精度：

12% vol

葡萄酒配餐：

用于开胃酒，适合配鱼类食品。

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：6.8克/升

挥发性酸度：0.20克/升

其他：750毫升

每箱6瓶装



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

Azienda Agricola Le Carline di Piccinin Daniele - Via Carline, 24 - 30020 Pramaggiore (VE) - Italia

Tel. +39.0421.799741 - Fax. +39.0421.203525 - info@lecarline.com - vinobio@pec.lecarline.com - P.I. 02242270276 - Cod. Fisc. PCC DNL 64T06 F770S