

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## 威尼斯法兰克DOC级别丽珠

### 特性：

DOC级别法定产区生产的特色红酒，以其香气及口感而闻名。色泽鲜艳，呈深宝石红色泽，越陈色泽越趋向于石榴红。口感浓香，干爽，有青草香味，纯厚，微代单宁味，陈酒越变越显得雅致而浓香。

### 葡萄酒配餐：

适合搭配白色及红肉类以及野生野味饮用效果更佳。

### 饮酒温度：

开瓶2至3小时后饮用，酒温应该在18度左右。

### 技术特性：

酒精度数：12% vol.

总酸度：5,0 g/l

挥发性酸度：0,22g/l

规格：750ml

每箱6瓶



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