

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## 黎狮琵拉玛乔尼DOC级别赤霞珠, 不含亚硫酸钠

葡萄种类： 赤霞珠， 法兰克丽珠

产区： 狮琵拉玛乔尼

### 特性：

该葡萄酒是一个创新，独具特色，最终是葡萄汁自然酿制的结果，起先在不锈钢桶里老化几个月，然后在木桶里老化，不含任何附加物，就含纯葡萄汁。

该葡萄酒色泽呈深宝石红色，越陈色泽越趋向于石榴红。口感香浓，有轻度单宁，酒体丰满，具有香草的气味，

### 酒精度：

12% vol

### 葡萄酒配餐：

适合搭配白肉及红肉类以及野生野味 效果甚佳。

### 饮酒温度：

开瓶2至3小时后饮用，酒温度应该在18度左右。

### 技术特性：

总酸度: 5,2 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