

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## 黎狮琵拉玛乔尼DOC级别霞多丽

**葡萄种类：**霞多丽

**生产基地：**黎狮琵拉玛乔尼

**特性：**

选自黎狮琵拉玛乔尼法定区内的霞多丽葡萄酿制而成，极为优雅，色泽呈金黄色以及禾秆黄色，口感干爽，特别细腻诱人，气味芳香，有青苹果以及杏花的香味。非常可口。

**葡萄酒配餐：**

适合配清淡食物，如蔬菜汤或煮蔬菜类以及蛋类、鲜鱼及海鲜制成的菜肴来饮用，是一种开胃酒。

**饮酒温度：**

开瓶即饮，温度在10至12度左右时效果更佳。

**技术特性：**

酒精度数：12% vol.

总酸度：5,6 g/l

挥发性酸度：0,18g/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