

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



威尼托IGT级别公爵葡萄酒

葡萄种类：弗留利 维多佐

产区：孙琵琶玛乔尼

特性：多伽莱酒是来自收获比较晚的维多佐葡萄，即冬天才收获，葡萄几乎是半干状态。在小木桶里进行长达9个月的发酵过程。每个发酵过程都要进行严格的控制，最终可以获得一种色泽艳丽，美味无穷的特殊酒。色泽成琥珀色，口味强烈甜美。

配餐：适合配甜点饮用效果极佳

饮用温度：在8度酒温下饮用比较好。

技术特性：

酒精度数：14% vol.

固定酸度：4, 9g/l

挥发性酸度：0,5g/l

含糖量：12g/l

规格：375ml

每箱6瓶

