

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## 威尼斯DOC级别比诺格里乔

**葡萄种类：**比诺格里乔

**生产基地：**黎孙琵拉玛乔尼

**特性：**

葡萄种植在粘土和石灰石比例适中的土地上，所酿制的葡萄酒的色泽显得特别明亮，呈铜白色，灯光下的铜色。

葡萄酒口感非常有个性，干爽，气味浓香，饮后口中持久留有烘培面包的香味以及干草花束以及杏仁的芳香。

**葡萄酒配餐：**

汤，烤鱼，甲壳类，半成熟的奶酪或白色肉类。

**饮酒温度：**

开盖后即可饮用，酒温应该在10 - 12 °C.

**技术特性：**

酒精度数：12% vol.

总酸度: 5,5 g/l

挥发性酸度: 0,2g/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