



# Chardonnay

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) - [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

## 霞多丽

### 介绍

全球最重要的白葡萄品种，也是我们葡萄园历史悠久的品种之一。我们找寻着她最纯净与最真实的表达方式：既不是柔软也不是甜腻，而是她北欧出身的魅力与骄傲。

我们的改造女王霞多丽：无论是静态酒还是气泡酒，从不会因为时间而失去她永恒的优雅，感性的细腻和明确的结构。

### 品种

霞多丽

### 葡萄园

平均葡萄树寿命：50年。

每公顷果苗 3000株。

培育方法：双居由式 (double guyot)

平均产量：7000公斤/公顷

收成季节：9月中旬

### 酿酒与熟成

成熟的葡萄小心翼翼地梗后，清洗和轻柔地压榨，一部分必须置入不锈钢桶内发酵，其温度须控制在18--20度C之间，另一部分置入橡木桶内用自然法酵母进行发酵，并进行长期的酒泥陈酿法，期间，每周规律的搅桶，直到装瓶。

### 品尝

颜色：淡黄绿色

嗅觉：浓郁的香气带有烘烤味。果香里有微微的苹果与热带水果香

口感：酒体饱满，口感清新圆润，余味延绵悠长。

### 食物搭配

搭配白肉，鱼类，贝类的海鲜，成熟奶酪都非常出色。

饮用温度：12°C / 54°F

酒精度：13.0%

总体酸度：6.00g/L