



Sauvignon

长相思

介绍

长相思是弗留利大区隐藏财富之一。这一切要归功于弗留利区拥有丰富的石灰岩地层和砾石土壤。我们自产的长相思不仅带着浓郁的自然芳香同时也保有土壤中的矿物质淡淡的咸味儿。酒体饱满，充满果香，优雅宜人，酸度持久。

品种

长相思

葡萄园

平均葡萄树寿命：10年。
每公顷果苗：4500株。
培育方法：单边居由式 (single guyot)
平均产量：8000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和压榨。在发酵之前，葡萄汁的温度控制在5度C左右，保留沉淀物24小时，轻微地净化酒渣，葡萄汁在温度14—16度C缓慢地发酵，采用酒泥陈酿方式并定期搅桶直到次年春天，之后葡萄酒装瓶，再进行更深层的微妙发酵达到更完美的香气。

品尝

颜色：金黄色带有璨烂的微绿
嗅觉：出色的交错香气：主要是热带水果，鼠尾草，柑橘和西红柿叶的浓郁香味。
口感：酸脆爽口，明显的强度和持久的余味。

食物搭配

带有香料的开胃菜，或是奶油蔬菜汤，芦笋，贝类与鸡蛋的菜肴等都是绝妙的搭配。

饮用温度：11°C/ 52°F

酒精度：12.5%

总体酸度：6.00g/L