



# 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)

## 霞多麗

### 介紹

全球最重要的白葡萄品種，也是我們葡萄園歷史悠久的

品種之一。我們找尋著她最純淨與最真實的表達方式：既不是柔軟也不是甜膩，而是她北歐出身的魅力與驕傲。

我們的改造女王霞多麗：無論是靜態酒還是氣泡酒，從不會因為時間而失去她永恆的優雅，感性的細膩和明確的結構

### 品種

霞多麗

### 葡萄園

平均葡萄樹壽命：50年。

每公頃果苗 3000株。

培育方法：雙居由式 (double guyot )

平均產量：7000公斤/公頃

收成季節：9月中旬

### 釀酒與熟成

成熟的葡萄小心翼翼地去除梗後，清洗和輕柔地壓榨，一部分

必須置入不銹鋼桶內發酵，其溫度須控制在18--20度C之

間，另一部分置入橡木桶內用自然法釀法進行發酵，並進行長期的酒泥陳釀法，期間，每週規律的攪桶，直到裝瓶。

### 品嚐

顏色：淡黃綠色

嗅覺：濃郁的香氣帶有烘烤味。果香裡有微微的蘋果與熱帶水果香

口感：酒體飽滿，口感清新圓潤，餘味延綿悠長。

### 食物搭配

搭配白肉，魚類，貝類的海鮮，成熟乳酪都非常出色。

飲用溫度：12°C/ 54°F

酒精度：13.0%

總體酸度：6.00g/L