



Sauvignon

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

白蘇維翁

介紹

白蘇維翁是弗留利大區隱藏的財富之一。這一切要歸功於弗留利區擁有豐富的石灰岩地層和礫石土壤。我們自產的白蘇維翁不僅帶著濃郁的自然芳香同時也保有土壤中的礦物質淡淡的鹹味兒。酒體飽滿，充滿果香，優雅宜人，酸度持久。

品種

白蘇維翁

葡萄園

平均葡萄樹壽命：10年。
每公頃果苗：4500株。
培育方法：單邊居由式 (single guyot)
平均產量：8000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梗和壓榨。在發酵之前，葡萄汁的溫度控制在5度C左右，保留沉澱物24小時，輕微地淨化酒渣，葡萄汁在溫度14—16度C緩慢地發酵，採用酒泥陳釀方式並定期攪桶直到次年春天，之後葡萄酒裝瓶，再進行更深層的微妙發酵達到更完美的香氣。

品嚐

顏色：金黃色帶有璨爛的微綠
嗅覺：出色的交錯香氣：主要是熱帶水果，鼠尾草，柑橘和番茄葉的濃郁香味。
口感：酸脆爽口，明顯的強度和持久的餘味。

食物搭配

帶有香料的開胃菜，或是奶油蔬菜湯，蘆筍，貝類與雞蛋的菜肴等都是絕妙的搭配。

飲用溫度：11°C/ 52°F

酒精度：12.5%

總體酸度：6.00g/L