

# Asso di Fiori



依照账面情况，Asso是我们密封性最好的标志。

名称: 朗格d.o.c.霞多丽酒

品种: 收获较晚的霞多丽酒。

酒庄: 特雷佐·提内拉市的Serra dei fiori。

发酵: 将葡萄轻轻地压在压力机内，后者提取其花卉味道，净化并倾析之，并输送至橡木桶内发酵8个月，直至获得理想的特性。

成熟: 在瓶内酿造至少8个月。

特征: 影响广泛的葡萄酒，含有重要的水果、香草和某种宜人的熏味。口味丰富，恰如其分地平衡了水果和木头味道。适合搭配开胃菜和鱼类、白肉为主的煎菜。

在12-14 ° C饮用。



“Braida”