

干红“三藤”

普利亚区地理标志保护



产地：海拔高度约 20 米的巴里北部

葡萄品种：100%桑娇维塞

葡萄园：葡萄栽培的阿普利亚短藤蔓。

藤：约 5000 株/公顷 酿造

工艺：这款酒是由精心挑选的桑娇维塞葡萄酿造，其发酵过程中严格控制温度

口感：深红宝石色。伴有红色和深色水果的香气，尤其是让人联想到黑樱桃、黑莓、李子。是一款非常细腻并散发着果味的红葡萄酒，并有花香的气味，主要是紫色花的气息。整体结构良好的干型葡萄酒

佐餐：绝佳的冷盘开胃酒，搭配烤红肉、新鲜的填充面食和番茄酱，与精心碎奶酪同食亦可。在常温下饮用前拔去塞子即可

产自意大利普利亚

| 欧洲商品编码 | 容量 | 每箱瓶数 | 每托盘箱数 | 每层箱数 | 酒精度% |
|---------------|--------|------|-------|------|------|
| 8051499071110 | 750 毫升 | 6 | 100 | 20 | 12,5 |

MASSERIA BARONE MELODIA 是 CICAS SRL 独家注册的商标

法制办：VIA XXIV MAGGIO, 62 - BISCEGLIE (BT) 意大利 - 运营办：VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) 意大利

WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT - 电话 / 传真：+39 0809722445 - 电邮：INFO@CICAS.EU