

干红“丹维诺”

普利亚区地理标志保护



产地：萨伦托，普利亚

葡萄品种：100%黑曼罗

葡萄园：种植在 10-20 年的葡萄园中的普利亚小葡萄藤上，株数：3000-3500/公顷

酿造工艺：九月的下半月会进行收获。每天重复压制酒糟，进行浸渍，持续 12-15 天。控制温度在 25 度进行发酵。

成熟期：在不锈钢罐中酿造 6 个月

口感：这款红酒呈红宝石色，带有稍微的紫色，让人想起了果味，是一款令人愉快的红葡萄酒。口感醇厚饱满

佐餐：这是一款用途非常多的红酒，可完美搭配炖肉或烤肉，冷排，奶酪以及辣的食物。在 18C 饮用。

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%
8051499071097	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

