



MASSERIA  
BARONE MELODIA  
WINES & VINEYARDS

## 干白“托雷·加维蒂诺”

普利亚区地理标志保护



产地：海拔高度70米的巴里平原北部

葡萄品种：100%格雷柯

葡萄园：平顶海山的石灰性土壤上种植的优质葡萄藤。

酿造工艺：9月份收获的成熟葡萄，葡萄颗粒在7-8° C温度间的短暂浸皮后轻微压榨。在温度15° C以下发酵。

成熟期：经过筛选的葡萄在不锈钢罐中发酵30~60天。

口感：明亮的稻草黄色，有强烈的嗅觉刺激感，感受异国情调的果味花香弥漫，浓郁和优雅的葡萄酒口感，清爽持续的味觉。

佐餐：特别适合作为开胃酒，可搭配鱼类菜肴，也可搭配生海鲜同食。

适饮温度：冷却至10-12°C

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%
8051499071028	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](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) - 电话 / 传真：+39 0809722445 - 电邮：INFO@CICAS.EU