



MASSERIA
BARONE MELODIA
WINES & VINEYARDS

帕拉蒂尼

普利亚区地理标志保护



产地：海拔高度70米的巴里北部

葡萄品种：40%白博比诺 - 60%霞多丽

葡萄园：葡萄藤以攀爬、修剪的方式，培育在石灰质土壤中。
4500株/公顷

酿造工艺：八月后半月进行收获。轻压葡萄后，将温度冷却至10° C，以便于更好的保存葡萄的香气，从而达到必不可少的自然蒸馏。在低于15° C的不锈钢罐中进行发酵。

成熟：用不锈钢罐，在瓶中酿造1-2个月

口感：黄色，带有稍许不一样的绿色，有紧密而又持久的纹理，拥有新鲜而又充满果味的香气，口感新鲜，气味芳香。这是一款优雅而结构完美的葡萄酒。

佐餐：多面体酒，可完美搭配意大利烩饭，鱼类菜肴，甲壳类海鲜，白肉，蔬菜，新鲜奶酪和其他新鲜乳制品。在10-12° C时饮用。

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%
8051499071059	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