

利帕尔塔

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：100% 法兰娜

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：9 月底收获葡萄后，在 8° C 以下进行短时浸渍，然后按压葡萄。发酵温度始终低于 15° C。

成熟：用不锈钢罐，在瓶中酿造 30-60 天

口感：黄色，带有稍许不一样的金色，充满怡人的花香香气，拥有新鲜的口感，以及持久的果味。

佐餐：完美的开胃酒，也可与生鱼片，牡蛎以及甲壳类海鲜一起食用。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%
8051499071042	750 毫升	6	100	20	13

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