



MASSERIA
BARONE MELODIA
WINES & VINEYARDS

干桃红罗萨丽娅

萨兰托地理标志保护



产地：萨伦托，普利亚大区

葡萄品种：50%黑曼罗 - 50%黑玛尔维萨

葡萄园：树墙式种植的小葡萄树，15 - 30岁树龄的葡萄种植园。

藤：4000-4500株/公顷

酿造工艺：葡萄在第三个十年的九月份收获，经过自然倾析过程后，分离出

酒糟，用精选酵母接种。发酵发生过程中严格控制温度

成熟期：熟成罐由不锈钢制成，降温过滤澄清4~5个月
后完成装瓶

口感：酒体颜色介于浅红宝石色和紫色的细微差别之间，散发着树莓和红色水果的果香。活泼的干型口感，伴有新鲜、令人愉悦的微酸感

佐餐：令人惊艳的经典葡萄酒，更是不可多得的开胃酒，完全满足当代的葡萄酒消费。它可完美搭配海鲜、轻汤、炸鱼、烤鱼、禽类以及微辣的新鲜奶酪。最佳品尝温度是8-10°C，在饮用前拔去塞子几分钟即可

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%
8051499071141	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

