

COLLI EUGANEI PINOT BIANCO DOC

ALLEGRIA

威尼斯欢快干白葡萄酒

2017 2017年

Questo vino è ottenuto al 100% da uve pinot bianco allevate con il metodo cordone speronato e guyot. La raccolta avviene manualmente durante tutto il mese di settembre. Dopo la pressatura a freddo e la sedimentazione naturale avviene un affinamento in acciaio. Il terreno calcareo e sedimentario donano a questo vino un profumo fine e intenso con sentori leggeri di frutta esotica, pera, camomilla e citronella. Al palato aromi finemente fruttati, minerali e salati. Il colore è giallo paglierino chiaro con un'intensa sfumatura verdognola. È fresco e stupisce con la sua lunga persistenza.

Vino che nonostante sia leggero ed estremamente delicato nelle sue sfumature di aromi si configura come vino importante. Spicca in maniera particolare la sapidità data dalle rocce calcaree su cui crescono queste uve.

此款葡萄酒由100%白皮诺葡萄酿制而成。采用单蔓倾斜式水平龙干树形培植，于九月份手工采摘。之后需经过压榨、冷却和自然沉淀等工序，再置入不锈钢桶内酿制。石灰岩土和沉积土赋予了这款酒细腻沉郁的香气，伴有轻微的异域水果、梨、菊花和香茅混合的味道。口感精致，蕴含果香、矿物风味和略微的咸香。色泽明亮透彻，呈黄绿渐变的交界色。口味清爽却有着出人意料的持久性。这款酒的酒香极其精致、富有层次却又不厚重。用于酿造这款酒的葡萄，因其生长在石灰岩土之上，汲取了一种特殊的矿物风味。





NOME	Allegria
TIPOLOGIA	Vino bianco fermo
CLASSIFICAZIONE	Colli Euganei Pinot Bianco
PROVENIENZA	Colli Euganei, Veneto, Italia
VITIGNO	Pinot Bianco 100%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato, guyot
TIPOLOGIA TERRENO	Calcarea e sedimentario
VENDEMMIA	Raccolta manuale a Settembre
ANNO	2017
VINIFICAZIONE	Pressatura a freddo per mantenere inalterate le delicate caratteristiche. Sfeccatura per sedimentazione naturale
AFFINAMENTO	Acciaio a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	13%

名称	威尼斯欢快干白葡萄酒
类型	干白葡萄酒
等级	意大利DOC级(法定产区)葡萄酒
产地	意大利威尼托大区
葡萄品种	100%白皮诺葡萄
种植方法	单蔓倾斜式水平龙干树形
土壤类型	石灰岩土、沉积土
葡萄的采收	九月份手工采摘
年份	2017年
酿造过程	采用低温压榨以完好保存葡萄的原有风味。澄清工序用于过滤酒中自然的沉淀物等杂质
陈酿过程	不锈钢桶中控温陈酿
酒精度数	13度



10° C
10摄氏度



Fruttato, minerale
口感精致，蕴含果香、矿物
风味和略微的咸香。



3-5 anni
3-5年



frutta esotica, pera,
camomilla e citronella
梨、雏菊、香茅。



giallo paglierino
chiaro
色泽明亮，呈浅黄色



Pesce, crostacei
建议搭配鱼类、海鲜