



# Etna Bianco

dop

## 埃特纳白葡萄酒

葡萄园  
埃特纳DOP产区

葡萄品种  
卡利坎特

葡萄园  
朝向北、东北，海拔730-750米

酿造方式  
葡萄手工采摘于10月，整串压榨后，在不锈钢罐中进行低温发酵15-20天。

熟陈方式  
不锈钢罐中酒泥陈年5个月。

品鉴提示  
在青草气息的背景下散发出浓郁的金雀花和黄皮柑橘的香气。

口感  
口感饱满而强烈，线条分明，非常新鲜，具有风土特征的回味。

餐食搭配  
海鲜烩饭，煎鱼，盐烤青花鱼（适饮温度9°C - 11°C）。



GIOVANNI ROSSO