



ASTORIA
WINES

ESTRÒ 霞多丽



阿斯托利亚 - 103 (0.75 升)



✓ 产地

威尼斯地区石质和岩石土壤。

葡萄园南北和东西向坐落，每公顷约 4000/5000 株葡萄，平均年龄为 10/15 年。

平均产量为每株 1.5 千克，相当于每公顷 8000/9000 千克。

葡萄：霞多丽。

种植体系：希尔弗兹式。

✓ 技术

九月份人工采摘葡萄，然后轻榨且短暂冷浸果皮并静置沉淀葡萄醪。通过特选酵母在 18/19° C 钢质容器中进行初级发酵。新酿葡萄酒在优良酒渣上停留数周，完成过滤和酒石稳定之后，进行装瓶工作。在瓶中放置数月。

✓ 感官特性

颜色：浅麦秆色、清透。

气味：非常宜人、果味，带有金苹果和新鲜面包屑的芬芳。

口味：细腻、优雅、高贵、酒体稀薄。

✓ 化学特性

实际酒精含量（体积分数）

12.00 - 13.00

糖（克/升）

5.50 - 6.50

总酸度（克/升）

5.00 - 6.00

✓ 侍酒温度

8 - 10° C，开瓶后饮用。

✓ 保存方式

保存在凉爽干燥的地方，远离光源和热源。

✓ 酒单名称

ESTRÒ 霞多丽 - 阿斯托利亚