


葡萄酒名称: 维尼托帕塞托白葡萄酒


此款甜葡萄酒色泽金黄，可与维罗纳特产干甜食和蓝奶酪及老化奶酪搭配。




 **生产地区:**
维尼托

 **栽植系统:**
居由式栽植方式

 **葡萄品种:**
选择本地区最佳白葡萄


 **酿造:** 在葡萄园中精选最佳葡萄，然后风干三个月左右。置于不锈钢罐中缓慢发酵直至40天，从而增强每粒葡萄的香气。

 **色泽:**
金黄色，带琥珀光泽

 **香味:**
强烈、高贵、果味。唤起香蕉、杏酱、杏仁和花朵混合的复芳香。

 **又感:**
圆润持久，愉悦感官，带强烈杏仁和香草味

 **饮用温度:**
10-12°C

 **酒杯种类:**
小郁金香形杯

 **容量:**
0.50升

 **建议:**
在阴凉处保存，离光源

% 分析数据:
酒精度: 容量 15% - **总酸度:** 5.5 克/升
残糖量: 10 克/升 - **干提取物:** 35 克/升L