



ALESSANDRO RIVETTO

朗格那思塔干葡萄酒 (LANGHE NASCETTA)

等级：法定产区(DOC)



葡萄园：精选自朗格不同社区的葡萄。

产区：朗格不同的社区。

葡萄品种：100%那思塔葡萄(Nascetta)

酿酒工艺：发酵程序控制在15-18度下进行。

陈酿：不锈钢容器和玻璃瓶子

酒评：用半芳香藤品种葡萄酿造的葡萄酒。呈淡黄色光，花香、鼠尾草和百里香结合的精致香气在瓶中陈酿过程中渐变浓郁。带有沙土和矿物质味。

配餐：是餐前开胃小吃的最佳配酒,也可以和前菜、第一道和海鲜一起品用,也可以和生海鲜一起搭配品尝。

饮用温度：11 - 13度。

规格：750毫升



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/20

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO
Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it