

GRIFO DI NARNIA

纳尔尼 格瑞福



酒类评级: IGT级别, 地理标志认证品种
绮丽叶骄罗

葡萄栽培有机认证: SUOLO E
SALUTE



葡萄栽培区域: 意大利 纳尔奇 圣 桑格
米尼

葡萄园的海拔高度: 平均海拔为海拔
190~290米



葡萄品种: 100% 绮丽叶骄罗

葡萄树树龄: 平均树龄 15年

葡萄树单株产量: 500-600克/株



葡萄树树形: 古约特式

土壤类型: 粘土、石灰石、中等类型

熟化时间: 原酒在2500升法国橡木桶内
熟化30个月, 装瓶后熟化 12 个月



年平均产量: 3, 300瓶 专为特殊年份生
产

包装: 6x750 毫升 纸箱包装



品味推荐及饮用温度:

这是一款精致优雅的葡萄酒, 单宁柔和
如天鹅绒般柔顺。推荐搭配烤羊肉、烤
肉、黑松露、野味和陈年奶酪。建议在
18/20摄氏度的温度下食用

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI