

# RÀMICI 纳米奇



酒类评级: IGT级别, 纳尔尼地区地理标志认证, 品种绮丽叶骄罗

葡萄栽培有机认证: SUOLO E SALUTE



葡萄栽培区域: 阿尔维亚诺生产区, 意大利纳米奇

葡萄园的海拔高度: 平均海拔为海拔190米



葡萄品种: 100% 绮丽叶骄罗

葡萄树树龄: 平均树龄45年

葡萄树单株产量: 300-400克/株



葡萄树树形: 双刺警戒线

土壤类型: 砂土类型



熟化时间: 在酒桶陈酿 12 个月2000升法国橡木桶中陈酿12个月, 瓶装后陈酿8-12个月

年平均产量: 2 500 / 3 300 瓶

包装: 6x750 毫升 纸箱包装,



品味推荐及饮用温度:  
这是一款层次丰满的葡萄酒, 结构优美、细腻、优雅, 口感柔和, 天鹅绒般的丝滑体验。建议搭配烤牛肉和烤羊肉, 黑色松露、野味或调味奶酪。在18/20摄氏度的温度下饮用。

..T.B..

LEONARDO BUSSOLETTI  
VIGNAIUOLO A NARNI