

COLLEPIZZUTO 科勒皮祖托



酒类评级: IGT级别, 马尔瓦西亚地理标志认证品种



葡萄栽培有机认证: SUOLO E SALUTE

葡萄栽培区域: Sangemini Loc. Colle Pizzuto 意大利



葡萄园的海拔高度: 平均海拔为海拔 270-290 米

葡萄品种: 100% 马尔瓦西亚 (Malvasia)



葡萄树树龄: 平均树龄 6年

葡萄树单株产量: 600-800克/株

葡萄树树形: 古约特式

土壤类型: 粘土、石灰石



熟化时间: 在没有温度控制或过滤的不锈钢中, 其自身的精细沉积物可存放 6 个月, 在瓶中存放 6 个月

年平均产量: 2,500 / 3,500 瓶



包装: 12x750 毫升 纸箱包装

品味推荐及饮用温度:
这种马尔瓦西亚与鱼类菜肴、白肉和蓝纹奶酪(如戈贡佐拉)搭配得很好, 但它也非常适合作为开胃酒。在 10 C 的温度下供应

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI