

穆萨青年白葡萄酒 2019

概述 这款酒所用的葡萄来自我们经过有机认证的葡萄园，来自两个不同的风土。

不同的风土。霞多丽和维蒙蒂诺生长在石灰石土壤上，而维欧尼则来自于淤泥土壤。

则来自淤泥质土壤的葡萄园。两个地方都在海拔1000米左右。

葡萄品种 2019年的葡萄酒是由维欧尼（40%）、维门蒂诺（30%）和霞多丽（30%）混合而成。

维蒙蒂诺，原产于撒丁岛和科西嘉岛，因此很适合东地中海的气候。

它增加了柑橘、矿物、甚至海洋的特性。它的酒精含量适中，与较浓郁的霞多丽结合得很好。

与更丰富的霞多丽和芬芳的维欧尼结合得很好。

葡萄园地区 贝卡谷地

酒精度13% Alc./Vol.

葡萄酒酿造 葡萄在不锈钢桶中发酵，温度在19°C和21°C之间，以保持新鲜度和品种。

保持新鲜度和品种的特点。然后进行混合，冷稳定和

于2020年3月装瓶。

颜色 淡金色

嗅觉 蜜瓜和异国情调的水果，带有潜在的矿物气息。

口感 成熟的桃子，甜瓜；几乎是一种热带水果鸡尾酒。余味中带有微妙的香料味。充满活力的新鲜

在收获后的两到三年内可以美味的饮用。

食物搭配 搭配简单的地中海菜肴，或作为开胃酒享用。

在收获后2至3年内饮用。