

IL FALCHETTO®

INCOMPRESO

朗格霞多丽干白葡萄酒酿造

特点：单一品种的葡萄经过9个月在木桶中的酿造拥有浓郁果香，并丰富汲取出橡木中的单宁。一般又经过9-10年的陈酿。适合做开胃酒或搭配奶酪或海鲜。



100% 霞多丽葡萄酿造



饮用温度
10° - 12° C



品酒杯 波尔多杯



75 cl
酒瓶水平存放

注意事项：

.....

.....

.....