

## VIGNETI DI FOSCARINO 伊纳玛弗斯卡利诺干白

**类型：**干白葡萄酒  
**产区：**索阿维经典  
**品种：**100%卡尔卡耐卡

葡萄选自坐落在弗斯卡利诺山东侧经典的棚架式葡萄园，在果实完全成熟变为橘黄色时才进行采收。

### 葡萄园特点

**位置：**蒙特福特达尔波内及索阿维（弗斯卡利诺山）  
**海拔：**100-200米  
**朝向：**南、西南、东南  
**土壤：**火山岩熔岩  
**树形架式：**棚架式  
**种植密度：**3000-3500株/公顷  
**树龄：**> 40年  
**面积：**约15公顷  
**人工采收**

**平均年产量：**约4万瓶（750ml）以及520瓶3L大瓶

### 酿造工艺

葡萄除梗破碎后带皮浸渍8-12小时，随后压榨，葡萄汁静置12-14小时。酒精发酵和苹果酸发酵在老橡木桶中进行。倒罐前，每隔4周搅桶，共进行6个月。葡萄酒澄清在不锈钢罐中进行，持续6个月。装瓶前进行简单的过滤（不再重复之前下胶的步骤）。

### 品酒笔记

呈明黄色。具有甜蜜的野花香，例如甘菊、接骨木花和鸢尾花等。口感饱满，具有矿物气息，回味有一丝甜杏仁的味道。

### 食物搭配推荐

维琴察鳕鱼与波伦塔意式玉米粥、鱼汤、意大利烩饭

### 侍酒温度

10-12℃

