



VULCAIA FUME'

伊纳玛伏尔卡亚富美长相思

类型：干白葡萄酒

产区：索阿维经典

品种：100%长相思

选自单一葡萄园珍藏级的“非传统”长相思。

葡萄园特点：

位置：	蒙特福特达尔波内（弗斯卡利诺山）
面积：	4.5公顷
海拔：	约150米
朝向：	南、西南
土壤：	玄武岩熔岩
树形架式：	棚架式
种植密度：	4500株/公顷
树龄：	> 20年
人工采收	
年产量：	约26000瓶（750ml）以及520瓶（1.5L大瓶）

酿造工艺

葡萄除梗破碎后带皮浸渍约3小时，随后压榨。葡萄汁低温静置12小时。而后进行的酒精发酵和苹果酸发酵，其中30%在新橡木桶中进行。倒罐前，每隔6周进行搅桶，持续7个月。葡萄酒澄清在不锈钢罐中进行6个月。装瓶前进行粗网过滤（不再重复之前的下胶步骤）。

品酒笔记

呈金黄色。可以寻到百香果以及橡木桶带来的烘烤咖啡豆香气。口感上具有浓郁的西柚、菠萝、百香果和柑橘类香气。回味强烈而悠长。

食物搭配推荐

熏鲑鱼或熏三文鱼、Caviar鱼籽酱、乌鱼籽以及烤肝。

侍酒温度

12-14°C

