

## VIGNETI DI CARBONARE

### 伊纳玛卡尔波纳尔干白

产区： 索阿维经典

品种： 100% 卡尔卡耐卡

来自于卡尔波纳尔镇山丘上的葡萄园。

#### 葡萄园特点

位置： 索阿维  
海拔： 250米  
朝向： 东  
土壤特点： 玄武岩熔岩（火山土）  
树形架式： 棚架式  
种植密度： 2500株/公顷  
树龄： 40年  
平均产量： 7000升/公顷  
面积： 约1.5公顷  
年产量： 约9600瓶  
人工采摘

#### 酿造工艺

葡萄除梗破碎后带皮浸渍4小时，随后压榨。澄清、酒精发酵和熟化在不锈钢罐中进行，共计12个月。在装瓶之前进行过滤。随后在瓶中陈酿6个月。

#### 品酒笔记

一款有结构感的葡萄酒。香气浓郁，野花、柑橘类香气和矿物气息在口感中相辅相成。高酸撑起了酒体同时给回味提供了清爽感。

#### 食物搭配推荐

生蚝、威尼斯腌鳕鱼泥和亚洲菜

#### 侍酒温度

10-11°C

