

酒庄

SILENO

Cannonau di Sardegna D.O.C.



酒庄位于意大利撒丁尼亚岛，主要生产红葡萄酒。该酒庄拥有悠久的酿酒历史，其葡萄酒以其独特的风味和高品质而闻名。



酒庄

SILENO

地面: 葡萄园位于海拔约200米的丘陵地带。

气候: 地中海气候，夏季炎热干燥，冬季温和多雨。

收成: 9月15日至10月15日，平均产量为2300公斤/公顷。

酿酒: 葡萄在阴凉处自然风干10天，然后进行24至26天的发酵，随后进行6个月的陈酿，最后进行10个月的陈酿。

精致: 手工采摘，严格控制产量。

装瓶: 手工装瓶。

分析数据: 酒精含量13-14% vol.，总酸度5.4g/L，pH值1.8。

感官特性: 酒体饱满，颜色深红，带有浓郁的果香和香料气息。

配对: 适合搭配红肉、奶酪和意大利面。

饮用温度: 18°C。

格式: 375毫升和750毫升。

□□:

□□:

