

Etna Bianco

dop

Contrada Pietra Marina

Ester Canale Rosso

艾特纳白葡萄酒 皮特拉玛丽娜村 埃斯特·卡纳莱·罗素



葡萄园

西西里卡斯蒂廖内的皮特拉玛丽娜村（卡塔尼亚省）

葡萄品种

卡利坎特

葡萄园

葡萄园位于海拔357米的北坡，土壤是火山与冲积物的混合体，其中还夹杂着裸露的砂岩岩层。

酿造方式

葡萄于十月进行手工采收，在整串压榨后，将葡萄汁水置于不锈钢容器中低温发酵，历时10到20天。

熟陈方式

酒液在酒泥上静置陈酿5个月，期间每周都要在不锈钢罐中进行搅拌。

品鉴提示

开瓶散发出优雅而层次分明的香气，融合了白桃、蜜瓜、碎石矿物感与活泼的柑橘清香。

口感

入口可感受到核果风味，并伴有洋甘菊的细腻芳香，酸度活泼清爽。余味悠长而轻盈，带有湿石矿物气息和淡淡的甜香草韵。

餐食搭配

理想搭配香煎潜水扇贝、香草釉鹌鹑，或茴香白松露烩饭。亦可与龙虾乳酪完美融合。

（建议饮用温度：9 - 11° C）



GIOVANNI ROSSO