



IL PALAGIONE

# LYRA

Vernaccia di San Gimignano DOCG



LYRA Vernaccia di San Gimignano DOCG 葡萄酒完全由来自 Montagnana and Palagione 葡萄园的 Vernaccia 葡萄生产。颜色:淡黄色, 有金色的反光。气味:明显的柑橘和雪松的芬芳, 与成熟的土星桃子和草丛的气息完美的补全。木材淡淡的辛辣提供了一个微妙的香料气味, 与石墨矿物搅拌结束酒香。口感:矿质的, 非常持久, 包裹和非常厚重, 因新鲜和风味的特征达到愉快的平衡。食物-葡萄酒搭配:托斯卡纳, 味道浓郁的开胃菜, 松露烩饭, 烤鱼, 烟熏鳗鱼, 白玫瑰肉, 中度成熟的奶酪。建议温度:12°- 14°, 生长:修剪过的马刺警戒线栽培 8 - 10 个蓓蕾-密度每公顷 5000 棵葡萄树,产量约每公顷 5000 公升。葡萄酒酿造:冷预发酵浸渍约 48 小时。轻轻压榨葡萄,静态未发酵葡萄汁净化,发酵温度控制在 16°C, 置于钢罐中。提纯:约 10 个月在钢罐内的细小沉淀物上, 在小橡木桶中以最少数量提纯, 并每周灌浆。一旦装瓶, 它将进一步精炼约 12 个月后出售。