



托罗大教堂白葡萄酒

Colegiata Blanco



酒精度：12.5%

葡萄品种：100% 玛尔维萨 (Malvasia)

产区：托罗原产区 (DO Toro)

酒桶陈放：未经橡木桶陈放

适饮温度：8-11°C

葡萄藤树龄：超过 100 年老葡萄藤

品鉴时间：1-2 年内

品鉴记录：

色泽纯净，口感清甜，淡雅的花香和水果味极好的平衡了酸度，淡淡的青苹果及水蜜桃味则在口腔中延绵，非常适合于蔬果撒拉、白肉、海鲜以及奶酪餐食搭配饮用。

酿酒工艺：

我们挑选完美成熟的葡萄果实，经由采摘后，以真空运输方式迅速将葡萄果实运抵酒厂。浸皮工序是在温度控制於 5 度的凉爽环境下持续 12 小时。随后使用酵母（法瑞纳酒庄使用的酵母，均来自法瑞纳自有葡萄园中葡萄皮上的原生酵母来做葡萄酒的酵母原料），在 15 至 18 度温度下进行发酵，葡萄酒的乳酸菌发酵是在不锈钢发酵罐中进行的。

"Farina's wines are defined by elegance and restrained tannins while maintaining all the terroir and varietal characteristics. A real understanding and respect of the terroir and varietal show through in every single Farina wine."