

CHARDONNAY

PUGLIA IGT

ISABELLE

霞多丽普利亚

地区餐酒

ISABELLE

起源

它的起源不明确：根据一些学者它的“根”源于中东，根据另一些学者它起源于一种预先种植的葡萄和伊利里亚葡萄的自然杂交。据说，它是从勃艮第散布的，最初由蓬蒂尼修道院（ABBAZIA DI PONTIGNY）的熙笃会修士种植，从十九世纪末起开始逐渐散布全世界。



葡萄：100%霞多丽。

源自：普利亚。

颜色：葡萄酒的颜色不是特别深的黄色。

香气：特有的香气细致并带有果味。

味道：口感优雅协调。随着老化，会散发出干果的香气。

美食搭配：霞多丽葡萄酒的饮用温度应在10-12摄氏度，非常适合搭配鱼类，贻贝类，贝壳类菜肴，也包括鸡肉和以蔬菜为主的轻主菜。

酒精度：12,5%。

我们向艺术家NILLA
SPINATO，绘画的作者
致谢。