

義大利國王之泉酒莊 海洋蘭格白葡萄酒

FONTANAFREDDA MARIN BIANCO LANGHE DOC

國王之泉海洋蘭格 DOC 白葡萄酒 採收後用 20KG 小籃盛裝保持葡萄完整避免擠壓，到酒莊後立即進行榨汁，在 10°C 低溫的環境中靜置 24 小時，讓葡萄汁自然澄清，之後兩個品種分別進行發酵，直到發酵完全後才進行調配，經過 4 個月和酵母浸泡陳放後才裝瓶，以萃取更多風味，裝瓶後繼續陳放 3 年，通常於夏天到臨之前上市。

以國際品種 Riesling 和皮蒙特當地稀有品種 Nascetta 混釀，Nascetta 脆弱、難以種植、產量不穩定，加上皮蒙特為頂級葡萄酒產區寸土寸金，自然漸漸被經濟價值較高的 Nebbiolo 取代，只剩下少數幾顆或幾排稀疏分佈在種植其他品種葡萄園內，1990 年代初期，一群釀酒師試著釀造後，稱其為「精巧如同藝術般」的品種，2002 年重生般的列入蘭格 LangheDOC。白色黏土和砂質土層的葡萄園位於 Barolo 產區中的 Castino 和 Serralunga。



Riesling, Nascetta



Castino and Serralunga



Rich of white clay and layers of sandstones



Riesling: 650m asl
Nascetta: 300m asl



Riesling: West and South-West
Nascetta: East



System: guyot
5,000 plants/ha



End of September,
beginning of October



12,5% vol



10-12 °C



0,75 L



釀酒廠：國王之泉 Fontanafredda

產區：皮蒙區蘭格 Langhe

葡萄品種：麗絲玲、娜薩塔 Riesling, Nascetta

顏色：稻草黃色閃耀著綠色光輝

酒質：麗絲玲的經典礦石香氣，和娜薩塔和柑橘白桃果香，口感清新爽脆，酒體均衡、優雅，帶有娜薩塔品種獨特的月桂葉和迷迭香等草本香料風味，尾韻酸度相當誘人。

試飲溫度：10-12°C

佐餐食物：非常搭配魚類料理、清爽的麵食、燉飯

● 娜薩塔葡萄抗氧化，陳年後可發展出特殊風味，酒質清爽尾韻中有鹹味，留白酒標像廣無邊無際的海洋



酒後不開車

安全有保障