




LUNGAROTTI

杜勒西斯

加强酒

波米托农场

类型: 强化型

葡萄品种: 传统的白色葡萄品种在 9 月和 10 月初采收。

土壤: 中等质地。

酿造: 葡萄汁按照利口酒的方法进行加工，加入酒精以阻止新鲜葡萄汁的发酵，并保持其糖分成分。

颜色: 浓烈的黄玉色，外观明亮。

香气: 让人联想到橙花，有细腻的杏仁香气和蜜饯的味道。

口感: 味道柔和，温暖，酒精含量高；回味悠长，有白果干、杏子和无花果的味道。

酒精度: 16 vol

饮用方式: 鉴于成熟过程中实现的氧化，葡萄酒可以保存很长一段时间。即使开瓶后，如果在凉爽环境储存，也能保存几个月。在室温或保鲜温度下饮用。

搭配: 酥皮梨甜点和意大利干酪配奶油酱，杏仁饼，蛋挞。

好奇心: 以前被称为圣酒，在 2003 年 7 月 31 日部长令中实施的关于利口酒的 EC 753/2002 规定后，改为 Dulcis（杜勒西斯），该规定取消了意大利对利口酒的名称“圣酒”的使用，只允许用于法定产区甜红葡萄酒和原产地名控制保证甜红葡萄酒。

酒标: 图中的门楣是刻在托尔吉亚诺珉阁洛蒂基金会葡萄酒博物馆中的 16 世纪威化铁上的部分装饰。

规格: 750 毫升。

年产量瓶数: 9 万瓶。