

# 尼可戴米 特倫那大地 阿布魯索 白葡萄酒 DOC NICODEMI TERRANA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

## 義大利尼可戴米酒莊(Nicodemi)

尼可戴米酒廠位於阿布魯索的 Notaresco 鎮，創辦人 Bruno Nicodemi 先生於 1970 年開始開墾這片家傳土地，並且種植當地葡萄品種-蒙鐵布奇諾(Montepulciano)以及翠比安諾(Trebbiano)。

2000 年，Elena 以及 Alessandro 接手父親的事業，開始融合傳統的釀酒方式以及現代化技術，並將當地生產優質葡萄酒的潛力完全的展現。兩人全力發展這片葡萄園，且致力於推廣阿布魯索葡萄酒。今日，尼可戴米酒廠已快速穩定的發展，38 公頃大的葡萄園有著良好的氣候以及土壤，生產著當地最高等級的 DOCG 葡萄酒以及 DOC 葡萄酒。” 米其林三星義大利餐廳 使用葡萄酒品牌”

尼可戴米特倫那大地阿布魯索白葡萄酒使用傳統釀造程序，葡萄生長於 300 公尺海拔的葡萄園，多為石灰質與黏土土壤。葡萄於九月底採收，後在不鏽鋼桶中進行自然乳酸發酵(Malolactic fermentation)，接著在瓶中陳放一個月後上市。酒精濃度:12.5%



釀酒廠：義大利尼可戴米酒廠

產區：義大利阿布魯索(Abruzzo)

土壤：石灰質與黏土組成的土壤

品種：翠比安諾 (Trebbiano)100%

顏色：呈現明亮的青草綠色澤

酒質：飄然入鼻的是明顯柑橘、花香等氣味，高雅且平衡。口感清爽，表現出翠比安諾的品種特色，可作為日常餐酒飲用。

試飲溫度：10oC

佐餐食物：可搭配開胃菜飲用，也適合搭配海鮮料理。



酒後不開車

安全有保障