

尼可戴米 古典風土 阿布魯索 白葡萄酒 DOC NICODEMI CLASSICO 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”

尼可戴米古典風土阿布魯索白葡萄酒僅採用阿布魯索最優質翠比安諾葡萄，並使用傳統釀造程序，以表達出當地品種的特色和傳統釀酒技術的優點，在不鏽鋼桶中陳放 3 個月，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：有著明顯白花香與柑橘氣味。入口後可感受到清爽且均衡的口感。

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。

◆ Wine Advocate – 榮評 89 分(2008/2009 年份)



酒後不開車

安全有保障



酒後不開車

安全有保障