

# Pinot Grigio 灰皮诺



**产区** 美国加州

**酒精度** 13.0%

## 酿酒团队

Karl D. Wente, 第五代酿酒师

Rob Bleifer, Food Network 行政总厨

Rupa Bhattacharya, Food Network 编辑葡萄品种

## 原产区

Entwine 灰皮诺来自加州精选葡萄园，该葡萄园的地形、土壤、气候提供最佳的葡萄生长条件，产出的葡萄发展成熟，充满水果风味。

## 发酵

葡萄在立式不锈钢罐中轻压和发酵，这种低温发酵能保证在此缓慢加工中能保持葡萄中固有的天然水果风味。

## 口感描述

清脆爽口，伴着青柠和青苹果的味道。

## 美食搭配

- |        |       |
|--------|-------|
| > 咸奶酪  | > 海鲜  |
| > 鳄梨酱  | > 火腿  |
| > 亚洲美食 | > 开胃菜 |
| > 热带水果 |       |

## 荣誉

- 2012年旧金山最美港湾葡萄酒大赛银奖
- 2012年多伦多星89+分
- 2012年加州博览会85分
- 2012年旧金山年代葡萄酒大赛铜牌



A Food Network & Wente Vineyards wine.

[entwine-wines.com](http://entwine-wines.com)