



BLANC DE BLANC 白中白·高级气泡酒



一款来自霞多丽葡萄的特酿，浓郁、芳香、诱人，拥有气泡酒的一切典型特征。浓郁的酒香和无可挑剔的原材料加工，是它沁人心脾的表达方式，释放了其所有最精致和优雅的特征。手工采摘后，葡萄经过与葡萄汁接触的表皮的冷浸渍过程。然后是软压和发酵、缓慢温控。白中白的特点是带有淡淡的面包皮、茉莉花和橙花的香气，和黄色果肉的甜味，入口后带着丰富的结构感。它也是“法齐奥家珍”阵营里，品质位于金字塔顶端的一款高级起泡酒。

产地标识：埃里切DOC级

感官分析

-  **颜色：**深米色
-  **气泡：**细腻持久
-  **香型：**茉莉和橙花的花香在鼻子上散发出淡淡的白色果肉和面包皮的味道
-  **口感：**浓郁而精致。口感饱满而回味长久，释放出非常精致的香气

品尝方式

搭配：非常适合作为开胃酒或搭配鱼类、贝类和甲壳类的菜肴

推荐酒杯：长笛

饮用温度：6-8°C

交易参数

- 发行渠道：**餐饮业
- 年产量：**6000瓶（75 cl） / 1000瓶（150 cl）
- 容量：**75/150 cl
- 包装：**6瓶 / 箱

种植参数

葡萄栽种样式：反篱架栽培
使用的葡萄藤：霞多丽100%
葡萄园：埃里切DOC级地区
海拔：海拔350-400米
土壤类型：钙质—粘土
葡萄园朝向：东北

葡萄藤修剪方式：居由式
种植密度：4000-4500株 / 公顷
葡萄产量：6000千克 / 公顷
收获期：8月上旬
采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12.5度
亚硫酸盐浓度：95毫克 / 升
生产流程：用葡萄汁（4°C）对果皮进行去梗、冷浸渍。轻压葡萄和缓慢温控发酵。用长查马特（Charmat）法进行二次发酵。
高压釜中的陈酿：8-10个月的就地酿造，每天保持必要的搅拌
葡萄酒保质期：10年