



GRILLI DI MARE 海精灵



海精灵气泡酒，最能体现高贵西西里葡萄的芬芳特征，并带有精致的味蕾触感。手工精心采摘的葡萄先在果桶轻压，随后在低温和受控压力下进行发酵。海精灵带着精致的花香，令人联想起在西西里特拉帕尼山中穿越的风情。

酒品等级：西西里IGT级

感官分析



颜色：明亮的米色



芳香：优雅的花香与淡淡的鼠尾草香气融合在一起



口感：口感清新，令人愉悦的咸味感

品尝方式

搭配：适合搭配开胃酒、第一道主食和第二道鱼餐。小气泡感特别适合搭配沙拉和贝类。

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：6°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：18000瓶

容量：75 cl

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：栽培架式

使用的葡萄藤：100% 格里洛

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔400-450米

土壤类型：钙质 - 粘土

葡萄园朝向：北部

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：4000株/公顷

葡萄产量：6000千克/公顷

收获期：八月中旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：11.5度

亚硫酸盐浓度：95毫克/升

生产流程：去梗，用葡萄汁冷浸皮（4°C）。在受控温度的压力罐中软压并发酵。

瓶内沉淀时长：3个月

葡萄酒保质期：3年