



格里洛干白气泡酒 GRILLO SPUMANTE BRUT



干涩、有柑橘味、采用查马特法制作的格里罗气泡酒，充分体现出品位高、结构优良的品种特征。葡萄在成熟的理想时刻装在板条箱中收获，然后去梗、冷浸渍。随后的压榨以柔和而渐进的方式进行，以提取果汁中最好的部分，即初榨葡萄汁。发酵在低温下缓慢进行。格里洛干白气泡酒位于法齐奥酒厂品质金字塔的顶端，其特点是一束精致的黄色果肉水果，并被香料和芳香草本软化，使其细腻且极为平衡。

酒品等级：西西里DOC级

感官分析



色泽：米色，明亮而绚丽



气泡：细腻持久



香型：柑橘、水果和白色果肉的微妙香气与淡淡的香草气味令人愉快地混合在一起



口感：口感柔滑，略带咸味。精致和谐的酒体增强了所有香气

品尝方式

搭配：非常适合作为开胃酒或与生鱼搭配。整顿饭的理想选择

推荐酒杯：长笛

饮用温度：4-6°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：16000瓶（750毫升）/2000瓶（1.5升）

容量：750毫升/1.5升

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：格里洛100%

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：南—西南

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：4500株/公顷

葡萄产量：6000千克/公顷

收获期：8月中旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12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）。葡萄的软压榨和低温下非常缓慢的发酵。使用查马特方法进行二次发酵

高压釜中的沉淀：3个月就地加工，每天搅拌

瓶内沉淀时长：3个月

葡萄酒保质期：5年