



马斯卡斯奈莱洛·桃红葡萄酒—特干起泡酒

NERELLO MASCALESE ROSÉ - SPUMANTE EXTRA DRY



带着愉悦气泡的马斯卡斯奈莱洛·桃红葡萄酒，芳香清新、辨识度高。丰富的气泡增强了葡萄的特性，优雅而精致。葡萄照例是手工采摘的，在地窖中进一步进行挑选，然后在受控温度下软压。这是一款带有温柔细腻灵魂的特酿，其入口特点是一系列芳香的浆果、覆盆子和樱桃，周围环绕着香料和树脂的甜味，如同一款多才多艺的产品，拥有欢快愉悦的灵魂。

酒品等级：西西里DOC级

感官分析



色泽：橙粉色，明亮而绚丽



气泡：细腻持久



香型：浓郁的花香。有轻微的树脂和香料余味



口感：野生浆果和黑樱桃的芳香在口中爆发。极佳的酸度和风味，增强了酒香的细腻度。

品尝方式

搭配：开胃酒与以鱼类、焯或烤蔬菜为主的主菜及副菜

推荐酒杯：长笛杯

饮用温度：6-8°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：6000瓶（750毫升）/1000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：马斯卡斯奈莱洛葡萄100%

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔350米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：西南

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：4500株/公顷

葡萄产量：5500千克/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：90毫克/升

生产流程：去梗，用葡萄汁冷浸皮（4°C）。轻压葡萄和非常缓慢的温控发酵。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