



VELENOSI
ASCOLI PICENO



桃红气泡酒
传统酿造法

首次采摘罐装于2003年.

第一次除渣于2006年

产地：酒庄自有产权的位于阿斯科利皮切诺的葡萄园

品种：100%黑皮诺红葡萄

平均高度：海拔200米

土壤：中性土质趋于粘土，富含天然的矿物质和微量元素。

栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约80公担的葡萄

每株产量：大约1.5公斤葡萄

采摘：选择最佳的酸度和糖度的平衡时间，特别注意选择用等级最高的葡萄。手工采摘整齐地装在小箱中。

发酵：桃红葡萄酒是用黑皮诺葡萄酿造而成。先用气动压力机将葡萄进行两次慢速轻柔地压榨出汁。在10度的恒温下沉淀、澄清12小时，接着在温控的不锈钢发酵罐中加入精选的酵母开始发酵。春天到来的时候，酿酒师会在基酒中加入糖和酵母，装瓶、加盖冠形瓶盖，将酒瓶堆放在一起，使之生成气泡。装瓶后的起泡酒会在温控酒窖里放置熟成60个月。*

👁️ 视觉

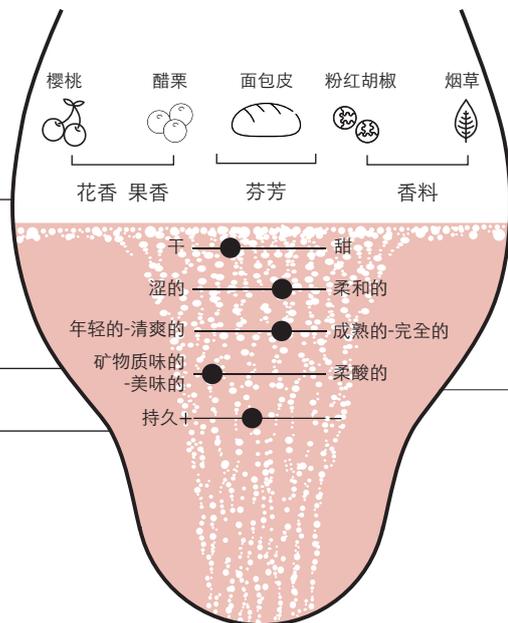
散发着优雅的古铜玫瑰色，泛有铜色反光，气泡细致、延绵不断。

👃 嗅觉

酒体散发出丰富浓郁的成熟樱桃和醋栗的花果香味，并伴有酥脆、持久的面包皮的香味。最后，鼻腔中被特别的粉红胡椒的味道所占据。

👄 味觉

酒体具有清新的水果及花香，并略带丝丝烟草味。酒体结构饱满，口感和谐，回味悠长，惬意怡人。



©2018 Kyles Sis 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

05/06/2019