



帕斯琳娜百露葡萄酒

查马法酿造法

首次采摘装瓶于2007年

产地：酒庄自有产权位于阿斯科利皮查诺的葡萄园

品种：100% 帕斯琳娜

平均高度：海拔200-300米

土壤：中性粘土趋于沙质

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：80公担的葡萄

每株产量：1.5 公斤的葡萄

采摘：手工采摘，将葡萄串整齐地放在20公斤左右装的箱子里

酿造方法：

选择酿造起泡基酒的最佳时间采摘帕斯琳娜白葡萄。对葡萄进行短暂的低温浸渍、轻压后，葡萄汁在温控的不锈钢罐体中开始发酵。第一次发酵结束后，基酒被放置到查马酿造法专用的压力罐中进行二次发酵生成起泡。二次发酵周期不能少于90天。在二次发酵完成后，需要静放一定的时间，使酵母与葡萄酒充分接触，使其具备丰富气泡的特质。



视觉

明亮的黄色中泛着银光。气泡细腻持久。



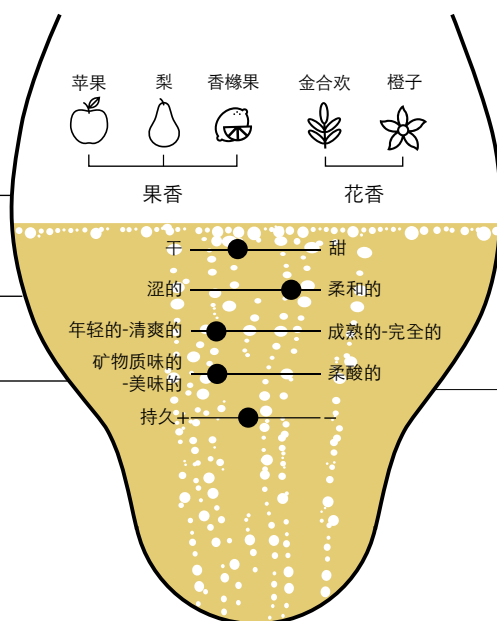
嗅觉

酒体散发着浓郁优雅的白色水果和香橡果的果香和细腻的金合欢花的花香。



味觉

酒体清爽甜美、矿物质味丰富。浓郁的白色花香、温和的梨果果香、活跃的柑橘芬芳。入口柔顺细腻、气泡有助于开胃。酒香回味悠长，味觉嗅觉都惬意无穷。



©2018 Kryes Sris 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

15/01/2021