



罗马涅桃红起泡酒



酿酒葡萄 70%桑娇维塞, 20%梅洛,
10%白曼左尼

生产地 伊莫拉山岭

品名 罗马涅桃红起泡酒

酿造工艺 15°C 恒温不锈钢罐中发酵, 随后查玛
法二次发酵.

熟化工艺 置于不锈钢罐中进行至6个月的酒泥搅
桶陈酿.

酒精度 11,50% vol.

残糖 14 g/l.

侍酒温度 6-7°C

色泽 粉红玫瑰色.

气味-口感 红色果香, 并伴有一些石榴和柑橘的
香气。

入口清新可人, 石榴的味道重现在舌
尖, 整体清爽而一致.

佐餐建议 极适合作为开胃酒搭配冷盘、海鲜、
意大利火腿腌肉.