



# “SPUMANTE BRUT”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“莎当妮葡萄酒质细腻优雅，十分和谐，  
口味芳醇，持久。”



## 生产地

只有种植在加尔达湖畔温润地区的葡萄才能酿造出如此优雅而新鲜的起泡酒。

## 葡萄品种

100%霞多丽 (Chardonnay)

## 酿造工艺

葡萄采摘一般是从8月底开始，这个时候葡萄刚好达到酿造需要的酸度水平。采摘后的葡萄发酵是一个漫长而持久的过程，葡萄被密封在橡木桶中，在严格控制环境的温度，这样可以增强葡萄酒果味和花香的表现。类似香槟的制作方法（《查马》方法）。

## 颜色 ●

## 口味

颜色：黄绿，并带有精致而持久的珍珠色。

气味：花香，青苹果和淡淡的杏仁味。

口感：干爽，口味极佳。

酒精含量 12%



## 建议

适合做开胃酒；使用大型玻璃杯可增强香气，让您心情愉悦非常享受。

