



# “ROSE BRUT”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“带有迷人个性的新鲜葡萄酒”



## 生产地

湖桃红葡萄斯布曼德起泡酒的黑皮诺 (Pinot Noir) 葡萄园生长在波特嘉璀璨金瓶镇和沃尔塔曼托瓦纳镇之间。

## 葡萄品种

使用黑皮诺酿造桃红酒。

## 酿造工艺

葡萄采摘很早就开始，此时的葡萄可以达到最适宜的酸度。其颜色来自于葡萄皮，但只够将颜色变成粉红色，还不到标准红酒的程度。发酵在严格管控的温度下进行的，以增强葡萄酒果味和花香味。起泡酒酿造的漫长过程在封闭的大桶里进行的，按照类似香槟酒的发酵工艺（《查马》方法）。

## 颜色 ●

## 口味

颜色为亮粉色，优雅而香酥小水果香气的香气，饱含酥脆苹果的味道。圆润，醇厚和矿物质味。这是一款带有珍珠色均衡而优雅的酒。

酒精含量 12%

## 建议

气泡十足令人惊叹：  
这种葡萄酒可以配您的  
夏天晚餐和丰富多样的  
开胃菜。

