



# “MEZZO SECOLO”

D.O.C. 曼托瓦的蓝布鲁斯科

## “曼图亚省典型的干燥起泡红葡萄酒”



### 生产地

酿造蓝布鲁斯科的葡萄庄种植在曼托瓦市和加尔达湖之间的丘陵地区。

### 葡萄品种

蓝布鲁斯科西米诺、玛塔和玛奶提 (Lambrusco Salamino, Maestri and Marani)。

### 酿造工艺

葡萄采摘在8月底和9月初。轻度浸渍，提取和发酵是在 20° C 的控制温度下进行的。第一次发酵结束后，进入缓慢持续的二次发酵过程。

### 颜色 ●

### 口味

清新的酸度轻柔的果味。激烈、明亮的红宝石色，伴随持久的气泡。入口柔滑，并带有一种愉快清爽的回味。紫罗兰花，黑樱桃的气味及成熟的红樱桃味。干燥和紧致的口感。

酒精含量 11%

### 建议

搭配具有丰富美味的酱汁的第一道和第二道菜。

您也可以尝试陪腌制肉类和陈年奶酪。

