



“ORO ROSSO”

曼托瓦的蓝布鲁斯科 I.G.P. 葡萄酒

“在所有的玻璃风味独特体验：酒体轻盈，
口感轻松愉悦、冰爽柔和”



生产地

蓝布鲁斯科葡萄庄园位于曼托瓦市和加尔达湖中间的丘陵地区。

葡萄品种

蓝布鲁斯科 Maestri, Salamino 和 Ancellotta。

酿造工艺

葡萄采摘在八月底和九月初。经过轻度浸渍，筛选，在 20° C 温度控制下进行发酵。经过第一次发酵后，在进入漫长持久的第二次发酵。

颜色 ●

口味

具有清新的酸度并带有轻柔的果味。
在品尝时，口感为柔滑的，留下一种愉快爽洁的回味。
激烈、明亮的宝石红的颜色，持久气泡。
带有紫罗兰花和黑樱桃气味。
干燥和紧致的口感，品一口给人一种成熟饱满的红樱桃的味觉感。

酒精含量 11% 

建议

适合于开胃酒；可以使用大型玻璃杯可增强香气，让您心情愉悦十分享受。

