



“LE PILLE”

芳香斯布曼德起泡酒

“来自同名的地区(Pille地区)，
甜美和芳香的葡萄酒”



生产地

斯布曼德葡萄生长在Pille地区。Pille是蒙赞巴诺多丘陵一个温暖独特的地区。

葡萄品种

60%白色马斯喀特 (White Muscat)，40%黄色马斯喀特 (Yellow Muscat)。

酿造工艺

葡萄采摘在每年的八月底，此时的葡萄可以达到最适宜的酸度。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

外观为稻草黄色，气泡细腻持久。
气味花香和果香浓烈，并带有轻微香草味。
这是一款带有珍珠色均衡而优雅的酒。

酒精含量 7% 

建议

节日庆典的起泡酒；这种葡萄酒与复活节和圣诞节蛋糕可谓是“天生的一对”。

Pille葡萄酒也非常匹配烤制的糕饼、有奶油和水果的风味点心。

