

“FANÒ” DOCG 级阿索洛高级普罗赛克起泡酒 特干型起泡葡萄酒



阿斯托利亚 - 141 (0.75升)、
211 (3.00升)



✓ 产地

阿索洛丘陵地带。

葡萄园呈东西与北南走向，种植密度为每公顷3000/4000株葡萄树；葡萄藤年龄10/15年。

平均产量 为每株3/4公斤，相当于每公顷120/130公担。

葡萄品种：格雷拉（Glera）。

培育方式：西沃法（Sylvoz）

✓ 技术

每年九月以人手采集方式筛选化学/品性平衡度极高的葡萄，先将葡萄轻柔压榨，再将压榨后的葡萄汁进行静置。之后，将葡萄汁放入不锈钢容器中以筛选酵母在18/19° C下进行初次发酵。将主酒放入精细酒槽中一个月，过滤后的葡萄酒将被转入热压罐中起泡。第二次发酵同样以筛选酵母，在16/18° C下进行，耗时约25至30天。之后是为期几天的带酵母陈化期。最后进行装瓶，并在售卖前将葡萄酒于瓶内放置几个星期。

✓ 品性特征

气泡： 细腻持久。

颜色： 晶亮明黄色。

气味： 优雅、干脆、果香浓郁。

口感： 特征鲜明、干爽和谐，带有悦人酸味。

✓ 化学特征

实际酒精含量（体积分数） 10.50 - 11.50

糖（克/升） 7.00 - 8.00

总酸度（克/升） 5.50 - 6.50

✓ 侍酒温度

5 - 6° C，即刻开瓶。

✓ 存储·方式

保存于清爽干燥、远离光源与热源处。

✓ 酒单名称

“FANÒ” DOCG 级阿索洛高级普罗赛克起泡酒特干型起泡葡萄酒-阿斯托利亚