

# ASTORIA

W I N E S

## CUVÉE

# HONOR

## ASTORIA

VENEZIA D. O. C.

绝干起泡酒



### ✓ 产地

特雷维索省与威尼萨斯省交界处皮亚韦河岸的葡萄园

**葡萄园**为东南和西北朝向，每公顷种植有 3000/4000 植株；葡萄树年龄为 6/10 年。

**平均年产量**每株 1 至 3 公斤不等，视品种而异。

**葡萄品种**：歌蕾拉，霞多丽，白皮诺

**种植方式**：西沃法/束带式单枝种植

### ✓ 工艺：

在九月份采收葡萄，对之进行轻柔压榨；获得葡萄汁后进行数小时的澄清，其后清澈的汁液会继续进行初步发酵，在 18° C 的温度下发酵 10/12 日。新酒将会在“名贵酒渣”上停留数周，然后转移到高压釜里进行“起泡”，历时约 20/25 日；然后加入酵母发酵几日，再进行装瓶，并进行持续数周的陈化。

### ✓ 感官特征

**气泡**：细腻持久。

**色泽**：浅草黄色。

**气味**：优雅纯粹，迷人果香。

**口感**：香气复杂而变化多端，味道宜人，柔和均衡。

### ✓ 化学特性

**实际酒精度**：% vol.

11.00 - 12.00

**甜度**：g/l

12.00 - 13.00

**整体酸度**：g/l

5.50 - 6.50

### ✓ 饮用温度：

6 - 8° C，饮用时开瓶。

### ✓ 保存方法

请保存在凉爽干燥处，远离光源和热源。

### ✓ 酒标指示

起泡酒“Cuvée Honor” Astoria 30 年 Venezia DOC - Astoria

阿斯托利亚 - 200 (0.75 升)、  
212 (3.00 升)

