

Xala

黄丽波拉 极干型起泡白葡萄酒



Astoria - 220 (0.75 升)



✓ 产地

弗留利-威尼斯-朱利亚大区最优质的葡萄园。

平均产量: 80-90 担/公顷。

葡萄品种: 丽波拉。

种植方式: 居由式。

✓ 工艺:

九月底在葡萄的化学和感官平衡度达到最高点的时候通过人工采摘，然后进行轻柔压榨，并对葡萄汁进行静态倾析。在钢桶中于 16-18° C 温度下用精选的土著酵母菌进行初步发酵。新酒将会在“名贵酒渣”上停留 2-3 个月，将澄清的酒液转移到高压釜内进行起泡。二次发酵也是在 16-18° C 下进行，仍然使用精选的酵母，发酵时间约为 25-30 天；然后在酵母菌中再陈酿数日。然后进行装瓶，在瓶内静置数周。

✓ 感官特征

气泡: 细腻持久。

色泽: 浅稻黄色，浓郁。

气味: 优雅纯粹，迷人果香和花香。

口感: 令人愉悦而和谐的柠檬酸，末尾略带一丝芳香。

✓ 化学特性

实际酒精度: % vol.

11.50 - 12.50

甜度: g/l

10.00 - 12.00

整体酸度: g/l

6.00 - 7.00

✓ 饮用温度:

5 - 6° 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

“Xala” 极干型黄丽波拉起泡酒 - Astoria