

NINE dot FIVE  
**9.5**  
COLD WINE  
PiNK

## 9.5 红粉冷酒- 阿斯特瑞 起泡超干葡萄酒



### ✓ 产地

瓦尔德布伦村

葡萄园东南西北方向每公顷地约种植 4000/4500 棵，平均年龄约 8/12 年的葡萄树。

**葡萄品种：**高特雷维索的典型芳香品种

**育种系统：**Sylvoz.

### ✓ 技术

为了达到含糖量较低，酸度较高并且更加富有水果的浓香，需要在葡萄完全成熟前几天采摘。

酿酒用的是传统软压和局部冷浸渍；发酵过程，在约 10/12° 的温度下和筛选过的酵母一起发酵以产生非常强烈的芳香；完全发酵的葡萄汁直接转移到高压釜内以产生气体，并添加少量经过短暂浸渍过的红葡萄酒使其转变气泡酒的颜色，着色十分讲究；为了更好的制造出有个性的浓香起泡酒，必须经过 35/40 天的低温发酵；

同时它诱导的物质，使其形成酒的结构和深度，从而弥补和保持口感的完美和谐。第二次发酵时，为了丰富口感和美感，气泡酒需保持在其酒糟里面，20/30 天才能完成。装瓶前，为了完善和统一产品的味道/气味，需要添加一小部分剂量的芳香葡萄汁。

### ✓ 感官特性

口感：非常精细和回味持久绵长

颜色：浅粉色

气味：细腻，很有个性的协调了品种间香气和酵母的香味。具有较强的芳香。

味道：饱满，和谐，细腻柔软

### ✓ 化学特性

酒精浓度, % vol. 9.00 - 10.00

糖含量 g/l 16.00 - 17.00

总酸度 g/l 5.50 - 6.50

### ✓ 适用温度

保存在 2 - 3° C 的冰桶内，.

### ✓ 储存方法

贮存于阴凉，干燥的地方，远离光和热。

### ✓ 红酒单上注解

9.5 Cold Wine PiNK - Astoria 红粉冷酒- 阿斯特瑞

阿斯托利亚 - 166 (0.20 升)、  
159 (0.75 升)

