



3 l



1.5 l



75 cl



40 cl

DOLÌ

起泡酒

VINO FRIZZANTE



感官特点：

视觉：淡草黄色，带有浅绿色反射。

嗅觉：浓郁、清新且成熟，带有杏仁和白花的芳香。

味觉：活力、绵柔且成熟，带有持久的清新感觉。

酿酒葡萄品种：

本土白葡萄

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

葡萄汁将立即冷却，通过静置沉淀将酒渣分离后，加入精选的酵母在14℃的恒温条件下完成约2周的发酵。首次发酵之后，葡萄酒原浆将在高压釜中吸收气泡，而后即可饮用。

陈化：

葡萄收获后的下一年内饮用口感极佳。

保存温度：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

8-10℃。

佐餐建议：

开胃菜、海鲜和贝类前餐的理想佐餐酒。