



## ŞÇALERI

撒丁岛马尔瓦西亚干型起泡酒

SPUMANTE DEMI SEC MALVASIA SARDA



### 感官特点：

视觉：草黄色的色泽和浅绿色的反射，得益于细腻且持久的发泡而十分出众。

嗅觉：葡萄品种的典型芳香，带有细腻且芬芳的黄色果肉气息。

味觉：口感充满活力但平衡度极佳，介于酸甜之间。略带苦味的回味是这款葡萄酒的特色。

### 酿酒葡萄品种：

100%撒丁岛马尔瓦西亚（Malvasia Sarda）

### 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，加入高压釜中吸收气泡。

### 陈化：

葡萄收获后的两年内饮用口感极佳。

### 保存温度：

请存放于阴凉避光处。

### 饮用温度：

8-10°C。

### 佐餐建议：

餐后干式甜点的理想佐餐酒。