



3 l



1,5 l



75 cl



40 cl

DOLÌ ROSÈ

气泡酒



感官特点：

外观：明亮粉红色中略带紫色光泽，气泡细腻，酒冠持久。

香气：果味香浓，含有覆盆子、荔枝和野草莓的香气。

味道：生动鲜活，果味中带有一丝宜人的微酸，入口香醇。

酿酒葡萄品种：

本土红葡萄。

产区：

酒庄周边土地，土壤质地均匀，由源自中新世的粘土灰岩构成，位于中等高度的丘陵，当地为亚干旱气候。

酿造技术：

葡萄经轻柔按压，葡萄汁立即进行冷却，然后进行静置沉淀分离酒渣，再加入精选的酵母，在14°C的恒温条件下进行为期约2周的初次发酵。初次发酵完成后，基酒会放入高压锅中起泡，持续约40天。

陈化：

建议于收获后一年内饮用。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

8-10°C。

佐餐建议：

理想的开胃酒，也适宜搭配海鲜类与陆生类前菜。