

葡萄酒名称: 桃红干香槟

新颖、新鲜、年轻，在每一场合均可扮演主要角色。其清新的又感，持久释放的细微气泡给予每一又品尝无限的和谐感。此款葡萄酒的珍珠粉色吸引饮者注意，焕发桃酱和春天盛开玫瑰多种平衡的芳香。通过柔和碾压并在控温环境下发酵，可确保给予酒浆葡萄中的最佳芳香以及其典型的桃红色。亚德内的查玛法发酵，此地为干红葡萄酒的发源地。可与此款桃红干香槟搭配的美食包括高级开餐菜、鲜奶酪、海鲜菜。



 **生产地区:**
意大利

 **栽植系统:**
居由式栽植方式

 **葡萄品种:**
意大利的传统葡萄。

 **色泽:**
珍珠粉色。

 **香味:**
清雅百花香，带有犬蔷薇和白桃花气息。

 **又感:**
酒体和谐优雅，芳香持久保持

 **饮用温度:** 12°C

 **酒杯种类:**
笛形杯或郁金香形杯

 **容量:** 0.75 升

 **建议:**
在阴凉处保存，离光源，最好将酒瓶平躺放置。

% 分析数据:
酒精度: 容量 11.5% - **总酸度:** 4.8 克/升
残糖量: 12.5 克/升 - **干提取物:** 22 克/升