



Pas dosè

帕斯 多塞

介绍

与Franciacorta气泡酒和香槟的特征不同，弗留利•威尼斯•茱莉亚大区在酿制出色的气泡酒方面也是独树一帜。我们是以古老传统酿造法来制作，采用霞多丽和当地的品种黄里宝拉酒制成的。仅仅装瓶后的陈酿就需要40个月，我们用无糖（天然）补液也能使它的口感达到难以置信的细腻和清纯的特色。

品种

霞多丽，黄里宝拉

葡萄园

平均葡萄树寿命：30年。

每公顷果苗 4000株。

培育方法：双拱型葡萄架

平均产量：9000公斤/公顷

收成季节：9月初

酿酒与熟成

两个品种都分别在不同的时间收割，目的是产生复合的酒体。

小心翼翼地将手摘的葡萄串压榨，自然流出果汁。鲜榨出来的果汁在发酵前先冷却静置，在酒槽中进行酒泥陈酿。次年春天，在瓶中进行二次发酵，五月加入酵母和糖。为了保持原物料的风味自然完整性，从葡萄酒到装瓶这个过程都非常烦琐。经过40个月的二次发酵结束后，开瓶去除酒渣，用基酒补液，不添加任何的糖份。

品尝

颜色：麦杆金黄色，柔软带有持久性

嗅觉：带有淡淡的花束优雅香味，混合着方香酵母味。

口感：清新，矿物质和温柔的酸度，三者完美地达到和谐的结构。愉悦的香气持久。

食物搭配

弗留利传统开胃酒。与鱼类，白肉，烟熏肉，腊肠，生火腿，成熟奶酪是绝佳搭配。

饮用温度：8°C/ 46.4°F

酒精度：12.5%

总体酸度：6.50 g/L