



## Pas dosè

### 帕斯 多塞

#### 介紹

與Franciacorta氣泡酒和香檳的特徵不同，弗留利•威尼斯•茱莉亞大區在釀制出色的氣泡酒方面也是獨樹一幟。我們是以古老傳統釀造法來製作，採用霞多麗和當地的品種黃理寶拉酒製成的。僅僅裝瓶後的陳釀就需要40個月，我們用無糖（天然）補液也能使它的口感達到難以置信的細膩和清純的特色。

#### 品種

霞多麗，黃理寶拉

#### 葡萄園

平均葡萄樹壽命：30年。

每公頃果苗 4000株。

培育方法：雙拱型葡萄架

平均產量：9000公斤/公頃

收成季節：9月初

#### 釀酒與熟成

兩個品種都分別在不同的時間收割，目的是產生複合的酒體。

小心翼翼地將手摘的葡萄串壓榨，自然流出果汁。鮮榨出來的果汁在發酵前先冷卻靜置，在酒槽中進行酒泥陳釀。次年春天，在瓶中進行二次發酵，五月加入酵母和糖。為了保持原物料的風味自然完整性，從葡萄到裝瓶這整個過程都非常煩瑣。經過40個月的二次發酵結束後，開瓶去除酒渣，用基酒補液，不添加任何的糖份。

#### 品嚐

顏色：麥桿金黃色，柔軟帶有持久性

嗅覺：帶有淡淡的花束優雅香味，混合著芳香酵母味。

口感：清新，礦物質和溫柔的酸度，三者完美地達到合諧的結構。愉悅的香氣持久。

#### 食物搭配

弗留利傳統開胃酒。與魚類，白肉，煙燻肉，臘腸，生火腿，成熟乳酪是絕佳搭配。

飲用溫度：8°C/ 46.4°F

酒精度：12.5%

總體酸度：6.50 g/L

