



Grey & rosè

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

桃红酒

介绍

她是灰皮諾的“粉红色”版本，弗留利区著名的外来品种。是一种年轻的酒款，口感相当清新宜人。

品种

多数来自灰皮诺

葡萄园

平均葡萄树寿命：10年。

每公顷果苗 4500株。

培育方法：双居由式(double guyot)

平均产量：9000公斤/公顷

收成季节：9月中旬

酿酒与熟成

葡萄须完全成熟才能采收，带皮冷浸48小时，如此灰皮诺的葡萄皮会释出它经典的粉红色调，且不失其单宁本身的涩味。

接着压榨，在低温下小心地进行完成。短暂滞留净化后，必须在14°C-16°C开始发酵。酒泥陈酿直至隔年初春装瓶。

品尝

根据收成期，色泽介于粉红珊瑚与紫洋葱色。

非常清爽的味道，她有一种丰富广泛的香气，从成熟的果实到辛香味。口感脆爽浓郁，微量的糖份残留使酒更加柔和。香气和口味丰富多样、有层次感，浓烈的芳香余味延绵悠长。

食物搭配

桃红酒是一种在休闲、轻松、愉悦的氛围中享用的开胃酒，她能带来一整天的清新愉悦！

与鲜鱼或海鲜料理搭配能产生不同的风味，与罗勒番茄比萨更是绝佳组合。

饮用温度： 8°C-10°C/ 46°F-°F

酒精度： 12.5%

总体酸度： 6.00g/L