



## Grey & rosè



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

### 桃紅酒

#### 介紹

她是灰皮諾的“粉紅色”版本，弗留利區著名的外來品種。是一種年輕的酒款，口感相當清新宜人。

#### 品種

多數來自灰皮諾

#### 葡萄園

平均葡萄樹壽命：10年。  
每公頃果苗 4500株。  
培育方法：雙居由式(double guyot)  
平均產量：9000公斤/公頃  
收成季節：9月中旬

#### 釀酒與熟成

葡萄須完全成熟才能採收，帶皮冷浸48小時，如此灰皮諾的葡萄皮會釋出它經典的粉紅色調，且不失其單寧本身的澀味。

接著壓榨，在低溫下小心地進行完成。短暫滯留淨化後，必須在14°C-16°C開始發酵。酒泥陳釀直至隔年初春裝瓶。

#### 品嚐

根據收成期，色澤介於粉紅珊瑚與紫洋蔥色。非常清爽的味道，她有一種豐富廣泛的香氣，從成熟的果實到辛香味。口感脆爽濃郁，微量的糖份殘留使酒更加柔和。香氣和口味豐富多樣、有層次感，濃烈的芳香餘味延綿恆長。

#### 食物搭配

桃紅酒是一種在休閒、輕鬆、愉悅的氛圍中享用的開胃酒，她能帶來一整天的清新愉悅！與鮮魚或海鮮料理搭配能產生不同的風味，與羅勒番茄比薩更是絕佳組合。

飲用溫度：8°C-10°C/ 46°F-°F

酒精度：12.5%

總體酸度：6.00g/L