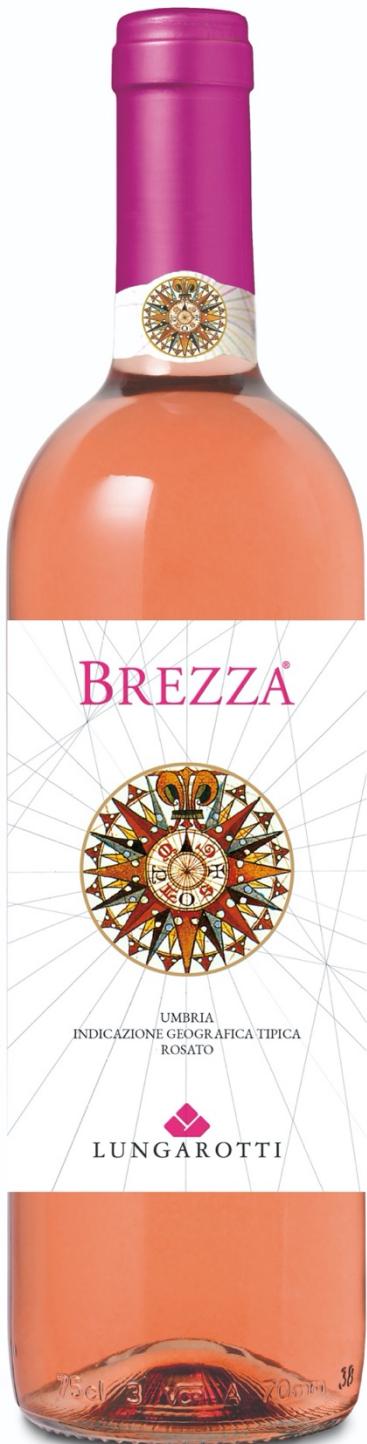




微风桃红葡萄酒

翁布里亚地区餐酒桃红葡萄酒

波米托农场



类型: 桃红葡萄酒

葡萄品种: 桑娇维塞在9月上半月采收。修剪：双高登树形；种植密度：4千株/公顷；产量：120公担/公顷。

土壤: 中等质地，粘土沙质，底土深。

酿造: 在有限的浸泡和随后的快速从果皮分离之后，葡萄汁在钢桶中在控制温度（15°C）下发酵。

颜色: 淡淡的鲑鱼粉色，有淡淡的紫罗兰色调。

香气: 清新，花香，细腻，平衡，让人联想到玫瑰，紫藤和八角，余味中带有果香（马拉斯奇诺樱桃和覆盆子）。

口感: 清新而优雅的矿物质，后味丰富，由于未完全完成的发酵，有一个柔和的回味。

酒精度: 12 vol

饮用方式: 在12°C下饮用。

搭配: 适合搭配开胃菜、腌制肉类、汤、罗宋汤、肉和蔬菜法兰、咸味派、白肉、海鱼和湖鱼、混合油炸食品、煎蛋和蛋饼、鱼肉意大利面。

重点: 桑娇维塞来自低地的葡萄园，使其特别适合生产桃红葡萄酒。

好奇心: 它的海的魅力和清爽的口感使它成为一种优秀的船上用酒，但它仍然是一种凉爽的葡萄酒，一年四季在任何纬度上都容易饮用。

酒标: 罗盘玫瑰，取自古老的航海图。

规格: 750毫升。

年产量瓶数: 6万瓶。