



  
LUNGAROTTI

## 桃红天然干酒

经典酿造方法起泡葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

**类型：**使用经典方法剂量的玫瑰红起泡酒。

**葡萄品种：**种植在高登树形上的灰皮诺和桑娇维塞在8月底，9月初采收。种植密度：5千株/公顷；产量：平均80公担/公顷。

**酿造：**在葡萄收获的来年春天进行二次发酵气泡。这种经典的方法设定了一个中等长度的时间，18个月的起泡，接着45天的转瓶。葡萄酒在卸货前的1个月静置在酒尖上，在上市前再静置2个月。

**吐泥剂量：**1.5克/升

**颜色：**清晰而明亮的葱皮颜色，有非常细密和持久的珍珠层。

**香气：**具有说服力和芳香：让人联想到面包皮、紫藤和玫瑰，然后是细腻的榛子味。

**口感：**充满活力的新鲜感和明显的杏仁味，具有细腻的泡沫和强大的持久性；包罗万象的进展，回味中带有轻微的矿物味。

**酒精度：**12.5 vol

**饮用方式：**在8° C -10° C下饮用。

**搭配：**非常精细的粉红色气泡，适合作为局部开胃酒或作为整餐的延续。与烟熏三文鱼、牛肉片、鹅肝酱、比萨饼、寿司、刺身和天妇罗完美搭配。

**重点：**对于这款酒，就像我们的Vintage年份酒和60个月份超天然干一样，我们总是建议使用宽大的高脚杯而不是笛形杯。

**好奇心：**灰皮诺由乔治-珑阁洛蒂在1970年代前半期引入翁布里亚，多年来只在白葡萄酒中酿造年轻、新鲜的葡萄酒。2010年，我们想把它酿造成红葡萄酒，并与桑娇维塞结合，以支持它的新鲜度。

**规格：**750毫升；1500毫升。

**年产量瓶数：**1万瓶。