

# Franciacorta Rosé Demi Sec

## 我们的花朵

这款葡萄酒以其非凡的柔和口感而脱颖而出。黑皮诺葡萄皮的短暂浸渍不仅赋予了葡萄酒其特有的粉红色，还赋予了它迷人的香气和丰富的野生红色浆果味道，完美地平衡了霞多丽的清新和优雅，为整体香气增添了一抹精致的风味。

这款Rosé DemiSec的气泡活泼持久，是奶酪的理想伴侣，也适合搭配甜点，甚至可以在餐后搭配新鲜水果享用。



## 以下是“DENOMINAZIONE:

Franciacorta Rosé DOCG”的中文翻译

### 葡萄品种

35%霞多丽 (Chardonnay) - 65%黑皮诺 (PinotNero)

### 葡萄园

海拔：200 - 250米

土壤：沙质

粘土质栽培方式：Guyot

种植密度：每公顷5500株

每公顷产量：90公斤

### 葡萄收获

严格手工收获，葡萄被放入最大重量为17公斤的箱子中。通常在8月的第二/第三个十年内进行，通过葡萄园和酒窖的筛选来选择葡萄。

### 酿造

葡萄轻柔地用肺式压榨机压榨，进行轻柔榨汁和花榨汁的分离。第一次酒精发酵在不锈钢罐中进行，温度始终受到控制。葡萄酒在不锈钢中陈酿，直到下一年春天的收获季节，然后进行瓶中二次发酵，并在酵母上陈酿

### 酵母陈酿

至少26个月

开瓶时的糖度

33克/升

分析数据

酒精度：12%

pH值：3,18

总酸度：6.0克/升

### 服务温度

7摄氏度

### 规格

经典型0.75升 - 大瓶1.5升