



帕斯琳娜(Passerina) 起泡酒

葡萄	帕斯琳娜(Passerina) 100%
生產區	波爾圖聖埃爾皮迪奧
海拔高度	平均海拔 50 公尺
土壤類型	中等質地土壤
種植體系	居由式
植株密度	每公頃 2,200 株
葡萄採摘	在 9 月的前十天對葡萄進行惰化人工採摘
釀造	軟壓，使用精選酵母 在高壓滅菌器中發酵至少 90 天
陳釀	裝瓶後陳釀
酒精含量	12% vol.
最佳飲用溫度	5° - 6 °C
每包瓶數	6

細膩持久，稻黃色透著綠色。
 嗅覺體驗濃郁的果香，帶有鳳梨和柚子的味道。
 口感酸度適中，餘味柔和細膩。
 推薦搭配：開胃酒、生鮮海鮮和精緻的前餐。適合搭配雞尾酒。

