



I BALZINI



搭配肉酱的意大利面、金枪鱼、鳕鱼、海鲜汤和披萨饼的理想之选。适合在12°C左右的低温下饮用。



桑娇维塞 (85%) 和玛墨兰 (15%)

## 宝姿丽青标

清新芳香的葡萄酒，带有鲜明的地区风味的怡人口感。

清新的花香，一款在各方面都与与众不同的白葡萄酒，源于生产一款带给人开心和欢乐的“快饮葡萄酒”的愿望。它表达了青春与气质、清新与个性，专门献给每天都想享用并佐餐的人。非常适合新鲜饮用，并适宜与味道浓郁的鱼类菜肴搭配。

### 葡萄酒酿造

玛墨兰葡萄串先经受三天的二氧化碳浸渍法再进行压榨，去除葡萄皮之后添加土著酵母，在不锈钢罐中浸渍。桑娇维塞葡萄进行带皮的浸渍，添加土著酵母。在不锈钢大桶中进行发酵3个月左右，苹果酸-乳酸发酵完成，温度一直保持控稳定。

### 品酒述评

- 外观  
明亮的红宝石色。
- 香气  
清新的果香。能闻到一丝紫罗兰的花香和红色水果的芬芳。
- 口感  
柔软、美味，口感清新优雅。细腻的单宁口感，回味新鲜而辛辣。

### 品酒建议

可立即饮用的红酒，用郁金香杯饮用。

### 土地

源于上新世的土层，黄沙和粘土沉积形成的土壤。有大量海洋生物化石的存在。

### 微气候

暖：降水量中等偏高，冬天寒冷，夏季偏热，西朝向，因而夕照阳光充足。

### 朝向

位处西南方，植株朝南北向排列。

### 栽培体系

实行交替耕作和园区植草，采用高登树形剪枝法，每颗植株保留较少蓓蕾。在葡萄藤生长期间以及采摘终选期间进行精选疏叶；人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，最后在传送带上再次进行挑选。

