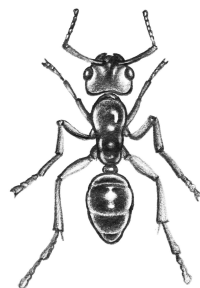


b.io

bpuntoio

有机葡萄酒



特雷比亚诺葡萄经过精细的压榨以提取出最好的葡萄原浆。葡萄原浆在隔氧不锈钢发酵罐中与16℃发酵。之后葡萄酒转入高压发酵罐中进行第二次发酵和酒糟细化，经过大约两个月，已给予葡萄酒饱满的酒体和复杂的香气。

葡萄品种：特雷比亚诺

产区：与罗马涅腹地的平原和丘陵地区

净含量：0.750升

酒精度：12.00% Vol.

特点：气泡细腻，有白色花朵的芬芳。

入口清爽，滋味浓郁。机构感强。

搭配餐饮：新鲜奶酪，贝类和牡蛎。理想搭配餐前开胃酒。

适饮温度：6-8℃