



---

— 錫艾米利亚，玫瑰红色蓝布鲁斯科 IGT —

~ 含汽的甜味红葡萄酒（玫瑰红色）~





## 锡艾米利亚，玫瑰红色蓝布鲁斯科 IGT

~ 含汽的甜味红葡萄酒（玫瑰红色）~

### 产品详情：

种类	含汽的甜味红葡萄酒（玫瑰红色）
等级	Lambrusco IGT Emilia 艾米利亚，蓝布鲁斯科IGT
生产地	摩得纳(Modena)和莱娇 艾米利亚( Reggio Emilia) 省。
地质/土壤	冲积的;淤积的土壤,深的基本结构;中性土质。
葡萄品种	100% 蓝布鲁斯科 玛兰妮 (lambrusco Marani )， 蓝布鲁斯科 米丝蒂 (lambrusco Maestri) ,蓝布鲁斯科 萨拉米诺 (lambrusco Salamino) 和蓝布鲁斯科 格斯帕罗萨 (lambrusco Grasperossa)
葡萄种植方法	用扶壁（或扶壁）加固的绳琐。G.D.G. 和倍鲁斯（Bellussi）
葡萄收获期	九月底
酿酒方法	在温度控制在18度的情况下使用红色的酿制法浸渍12小时左右。在此后进行第二次发酵（Charmat 方法）。
泡沫	细腻；有持续性的；粉红色的。
颜色	闪亮的玫瑰红色。
香味	花香，紫罗兰花的芳香。
味道	爽口的甜味并有着有一丝红色果实水果的回味。
建议饮用温度	8-11 °C
菜肴搭配	适合各种场合。非常适合饮用为开胃酒，能搭配各色菜肴。其中如鸡肉等白色肉类，奶酪（formaggio a pasta molle）和匹萨（pizza）。



錫艾米利亚，玫瑰红色蓝布鲁斯科 IGT

~ 含汽的甜味红葡萄酒（玫瑰红色）~

后勤数据：

 毫升		 厘米	公斤			 厘米	代码		
			毛重	净重			数量 	公斤	
200	24	32,5x21,5x11,5h	5.000	0.000	143 (11x13)	825.00	172.5	8008920686030	