



## Sorì del Re

Moscato d'Asti D.O.C.G.

产地: 100% 百分百 MOSCATO BIANCO

葡萄园: 高度500m Slm

生产瓶数: 10.000

葡萄园的信息: 葡萄园平均生命在30-40年之间。

种植葡萄的方式是古典的guyot，土地上吸取了大量的凝灰岩。

生产量每公顷大约在6000Kg。

酿酒过程：葡萄，在刚刚成熟的时候被采摘，被精心轻采取。果实，在几个月的(0° C.) 度温度储存之后，被放入能控制温度的发酵缸中。当酒精度到达5 – 5,5% 时，温度将被调底 停止发酵，之后进行过滤，过滤后装入瓶中。

一年之内会开2-3瓶来测量红酒一直都是新鲜的。

放置储藏：我们建议您当酒还是年轻的时候饮用，为的是保证他的新鲜清爽特征。

酒的特征：

颜色成闪亮黄色清淡的大自然味道。

气味强烈，Moscato的典型为到

酒体柔软清甜，酒体“丰满”香起持久，芳香。

它有桃子，梨，和薄荷的综合味道。

配餐：这种红酒适合与甜品的搭配，或者奶酪（或者软奶酪，甜奶酪）

饮用温度：7°- 8° C.