

義大利米娜多普塞克粉紅汽泡酒

MIONETTO PRESTIGE DOC PROSECCO ROSE

義大利米娜多酒廠(Mionetto S.p.A.)於 1887 年創立以來，以尊重傳統但尋求突破創新的精神，來釀製義大利東北著名的產地代表汽泡酒 Prosecco，不但追求釀製技術的創新，也以獨具風格的包裝造型在市場上樹立鮮明的印象。葡萄種植在海拔 50 至 500 公尺的向陽斜坡上，經過嚴格的篩選，依夏馬槽法(Charmat)以密閉氣槽釀製，以完全的保存葡萄珍貴而細緻的香氣。於 1960 年代開始，米娜多為首家重新採用古老方式於裝瓶後遵古法以手工繫上緊固線，以確保發酵產生的氣壓不會彈開瓶塞。

米娜多普塞克粉紅汽泡酒是由格萊拉 (Glera) 和黑皮諾 (Pinot Noir) 葡萄釀造，酒液與 Pinot Noir 葡萄皮接觸幾天的時間，使酒液呈現人見人愛的蜜桃淡粉色。以夏馬槽法 (Charmat) 進行二次發酵，氣泡豐富而細緻，與酵母接觸60天以增加蜂蜜和烤麵包香氣。殘糖量 14 - 17 g/l。



釀酒廠：義大利米娜多酒廠

產區：Prosecco DOC

葡萄品種：Glera、Pinot Noir

顏色：蜜桃淡粉色

酒質：帶有濃郁的紅色水果和葡萄柚香氣。酵母菌的長時間接觸更增加了蜂蜜和烤麵包的香氣。

試飲溫度：6°C~8°C

佐餐食物：所有餐點都很百搭的一款汽泡酒，從開胃菜到餐前小點，再到義式料理，都很適合；特別適合搭配貝類、甲殼類和各式海鮮料理，一定要試試搭配海鮮燉飯！



酒後不開車

安全有保障