

# THRUBILO

特鲁碧罗起泡葡萄酒 • 起泡葡萄酒香槟性质 • 2016  
原产法定区域管制餐酒 - 采收于完全成熟期

产品说明：起泡酒口感清爽活泼  
生产区域：雅西葡萄园

酒类：霞多丽100%  
海拔高度和地理位置：140米海拔，地理位置在省的南部，东南部  
土壤的类型：粘土，模具锥形

种植制度：单边剑线，短切地切开藤线  
气候：大陆气候，寒冷的冬天，冷的春天和干燥的夏天

收获：手动，八月下旬时

产葡萄酒方式：

- 第一次发酵：为三个月的时间内存在不锈钢罐，在17°C的温度下
- 第二次发酵发生在高压灭菌器，那里存为3个月时间，就是装瓶（短查马法）之前，然后继续在瓶中成熟

产量：10000千克/公顷

品酒：

- 清澈的稻草黄色与绿色的色调，
- 离散风味，水果味道，和复古味道的柑橘味
- 口感：平衡，让人想起青苹果，很滑腻，

烹饪协会：适用于各种场合，适用与经典的开胃酒，与朋友喝酒；与第一套食品与鱼类搭配得非常好

醇的浓度：12.8%度

消耗和存储温度：6-8度在杯子里；瓶子不经受大的温度变化。禁止太长时间存在冰箱里。

装瓶：装在750毫升的玻璃瓶。



Gabriel STOICA  
酿酒师