

COLLI EUGANEI
MOSCATO SPUMANTE
BIANCO

QIN QIN

威尼斯-亲亲莫斯卡托起泡酒

2017 2017年

Questo vino è ottenuto dalle uve di moscato al 100% allevate con il metodo doppio capovolto. La vendemmia avviene manualmente i primi giorni di settembre. Dopo la vendemmia il mosto viene fermentata con temperatura controllata. Il profumo è molto persistente, si scorgono sentori di frutti a polpa gialla come l'albicocca e la pesca. Il colore è giallo paglierino. E' un vino effervescente, al palato si presenta una dolcezza piacevole e un retro fresco.

此款葡萄酒是由100%莫斯卡托葡萄酿制而成。采用双龙干树形培植，九月上旬人工采摘。酿酒葡萄收获后进行控温发酵。这款莫斯卡托起泡酒香味持久，带有杏、桃等黄色水果的香气。酒体呈淡黄色，泡沫丰富，入口甘甜。余味清爽，富有层次。





NOME	Qin Qin
TIPOLOGIA	Vino spumante aromatico
CLASSIFICAZIONE	Spumante varietale
PROVENIENZA	Veneto, Italia
VITIGNO	Moscato
SISTEMA ALLEVAMENTO	Doppio capovolto
TIPOLOGIA TERRENO	Argilloso, calcareo, ricco di scheletro
VENDEMMIA	I primi di settembre a mano
ANNO	2017
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	6,5%

名称	威尼斯-亲亲莫斯卡托起泡酒
类型	起泡葡萄酒
等级	意大利餐酒
产地	意大利威尼托大区
葡萄品种	莫斯卡托葡萄
种植方法	双龙干树形
土壤类型	黏土和石灰岩土，富含砂质
葡萄的采收	九月初手工采摘
年份	2017年
酿造过程	在控温条件下进行发酵
酒精度数	6.5度



6-8° C
6-8摄氏度



5 anni
5年



Giallo tenue dai
riflessi intensi
淡黄色



Effervescente, al palato si
presenta una dolcezza piacevole
e un retro fresco
泡沫丰富，入口甘甜。
余味清爽，富有层次。



Sentori di frutti a polpa gialla
come l'albicocca e la pesca.
杏、桃等黄色水果的香气。



Aperitivi e dolci
适合聚会及开胃酒，也可搭配甜品。