

COLLI EUGANEI
MOSCATO SPUMANTE
ROSÈ

QIN QIN ROSE'

威尼斯-亲亲莫斯卡托桃红起泡酒

2017 2017年

Questo vino è ottenuto dalle uve di moscato bianco al 100% allevate con il metodo doppio capovolto.

La vendemmia avviene manualmente i primi giorni di settembre. Dopo la vendemmia il mosto viene lasciato a macerare con le bucce che cedono colore e profumi. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Successivamente avviene la spumantizzazione. Il profumo è molto persistente, si scorgono sentori di frutti a polpa gialla come l'albicocca e la pesca e di piccoli frutti rossi come le fragoline di bosco e il ribes. Il colore è rosa tenue. E' un vino spumante con spuma bianca e persistente. Al palato si presenta una dolcezza piacevole e un retro fresco.

此款葡萄酒是由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，通过短时间的带皮浸渍，为葡萄酒增加颜色和香气。之后在控温条件下发酵。这款莫斯卡托起泡酒香味持久，带有杏、桃等黄色水果和草莓、覆盆子等红色浆果的香气。酒体浅粉色，泡沫洁白丰富，入口甘甜。余味清爽，富有层次。





NOME	Qin Qin Rosè
TIPOLOGIA	Vino spumante
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-亲亲莫斯卡托桃红起泡酒
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



Rosa tenue
浅粉色



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 come albicocca pesca, fragoline di bosco e ribes
杏、桃等黄色水果和草莓、覆盆子等红色水果的香气。



Aperitivi e dolci
适合聚会及开胃酒，也可搭配甜品。