

COLLI EUGANEI PROSECCO SPUMANTE DOC

SEGRETO

威尼斯之谜 - 普洛赛克绝干高泡葡萄酒

2017 2017年

Questo prosecco è ottenuto da uve glera allevata con il Sistema doppio capovolto nel territorio dei Colli Euganei. La vendemmia avviene manualmente durante il mese di settembre. Dopo la vendemmia la fermentazione avviene a temperatura controllata in botti di acciaio.

Successivamente avviene la spumantizzazione effettuata con il metodo Charmant. Il terreno di origine vulcaniche e alluvionale conferiscono a questo vino un profumo fine, con sentori di frutta, glicine e rosa. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. La spuma è cremosa e brillante. Il perlage raffinato ed effervescente. È spiccatamente elegante nella sua freschezza, secco, ma capace di lasciare un retrogusto dolce molto gradevole.

Questo vino spumante è diventato, grazie alla sua effervescente freschezza e alla sua eleganza adatta a tutte le situazioni uno dei vini spumanti più venduto al mondo. Apprezzato da tutti si sposa in maniera eccellente con qualsiasi tradizione culinaria.

此款起泡酒由格蕾拉葡萄酿制而成。采用双龙干树形培植，人工采摘于九月，葡萄采摘后封存于不锈钢酒桶内进行控温发酵，再使用查尔曼法来酿制成起泡葡萄酒。火山土和冲积土赋予了这款酒馥郁的芳香，蕴含着水果、紫藤花和玫瑰的香气。色泽呈明亮的浅黄色，反射出微微泛绿的光泽。起泡丰富细腻。它以清爽、略干的口感而与众不同，回味起来又有一种令人愉悦的甘甜。这款起泡酒口感清爽高雅，适用于任何场合，是世界上最畅销的起泡酒之一。同时能与任何传统美食完美地搭配在一起。





NOME	Segreto
TIPOLOGIA	Vino spumante aromatico
CLASSIFICAZIONE	Prosecco spumante DOC
PROVENIENZA	Colli Euganei, Veneto, Italia
VITIGNO	Glera 100%
SISTEMA ALLEVAMENTO	Doppio capovolto
TIPOLOGIA TERRENO	Vulcanica e alluvionale, argillosa
VENDEMMIA	A mano a settembre
ANNO	2017
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata e successivo secondo passaggio di rifermentazione con metodo Martinotti-Charmant
GRADAZIONE ALCOLICA	11%

名称	威尼斯之谜 - 普洛赛克绝干高泡葡萄酒
类型	芳香型起泡葡萄酒
等级	意大利DOC级（法定产区酒）葡萄酒
产地	意大利威尼托大区
葡萄品种	格蕾拉葡萄
种植方法	双龙干树形
土壤类型	火山土、冲积土、黏土
葡萄的采收	九月份手工采摘
年份	2017年
酿造过程	先控温发酵，再使用查尔曼法进行二次发酵
酒精度数	11度



6-8° C
6-8摄氏度



Fresco ed elegante, acidulato e pulito.
口感干爽、优雅且纯净。



5 anni
5年



Fine, con sentori di frutta, glicine e rosa
细腻，蕴含着水果、紫藤花和玫瑰的香味。v



Giallo paglierino,
schiuma bianca e
brillante
浅黄色，泡沫洁白
透亮



Aperitivi e dolci, crostacei
适合聚会及开胃酒，也可搭配白肉，
海鲜和甜品。