

## PIESCO ROSATO

酒品名称：坎帕尼亚桃红葡萄酒 IGT

葡萄品种：100%艾格尼科

土地优势：火山土壤,富有粘性的钙质土壤

种植密度：每公顷3000株

方位：东南

高度：海拔450米左右

种植方法：贴墙种植的果树用绳索方法进行等距修剪

树龄：平均10年

每公顷产量：大概80/90公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：十月中旬

发酵：古典桃红葡萄在控制的温度下不锈钢容器中发酵

陈年：瓶中一个月

颜色：深玫瑰红映衬着淡紫色

香气：美美的味道中有典型的苹果和樱桃的味道

口感：干型的草莓的味道

配餐建议：搭配白肉是最理想的和一些以鱼为基础的食物都可以