

A LIVIO

用香槟法酿造的优质气泡酒, 年份酒

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

A LIVIO

millésimato



CASTELLO DI
CORBARA®

A LIVIO

用香槟法酿造的优质气泡酒，年份酒

时光回到1997年，医生Livio Patrizi被Corbara庄园的美景震撼。怀着真正的热情，他决定购买这座庄园。这令家人大为震惊，因为在那之前，他们与Livio的妻子Maria Grazia Tambroni一起帮助他管理在70年代创立的医疗设施。就在一年后，Livio突然去世了，但他以激情和创业洞察力起草的计划让家人着迷。他们决定保留酒庄，并全力以赴实现梦想。自2008年以来，Livio的儿子Fernando热情地管理酒庄。这款优质的香槟法气泡酒是Fernando对他父亲的衷心致敬。

葡萄园名称

Il Poggio

土壤类型

土壤曾经是古老的上新世海底的一部分，富含沙土和粘土，并含有贝壳和牡蛎化石。这增强葡萄酒的咸味和矿物质。葡萄园位于山顶，海拔350米，那里风吹得又多又凉，产生显著的温度波动，使得葡萄的香气牢固地保存下来。

葡萄品种

主要是Grechetto；自2022年起最多15% Chardonnay。

收获

收获在葡萄完全成熟时开始，严格手工进行，精心挑选最好的葡萄串。葡萄在清晨最清凉的时候采摘，以保持酸度和香气。

酿造、陈酿、瓶陈

酿造过程在不锈钢罐中进行，控制温度在12度至15度。然后，按照香槟的方法，酒液被接种酵母，引发瓶中二次发酵。然后将其与酵母接触，进行长达四年的瓶陈，温度为15度。

感官评价

起泡细腻持久，优质出色。雅趣明亮金色。酒味带有咸味花生、烤面包、成熟水果和稍微过熟的黄花的香气。首先在舌尖上感受到这款葡萄酒的生命力，极具活力的新鲜感逐渐消退。接着是咸味，最后转为Grechetto精致的杏仁风味。迷人的细腻口感，唤起新鲜生动的感觉。

搭配美食

这款酒体现葡萄品种和其本土土壤特点的愉悦的酸味，使其成为众多菜肴的美妙伴侣。与一些甜味程度明显的菜肴非常搭配：海鲜或蘑菇烩饭、贝类、鲑鱼、手工莎莎香肠（Cinta Senese猪肉）、白肉、珍珠鸡。餐食佳酿，让您尽情品味。

饮用温度：8-10度



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13