

CASCINA PIAN D'OR酒庄

CASCINA PIAN D'OR酒庄，位于意大利皮埃蒙特大区、曼戈市，在朗格镇和蒙费拉托镇之间，占地面积20公顷。独特的气候条件使这一块小小的区域成为最为著名的种植麝香葡萄 (Moscato) 的产地之一。

Barbero家族对于种植葡萄的热情由来已久，这是一份经历了三代人代代相传的热爱，直到80年代，Valter先生决定开始酿造葡萄酒并创立自己的品牌。他卓越的酿酒技巧以及对于酿酒事业的热爱指导也引导着他，一方面根植于家族传统，一方面着眼未来，年复一年不断地追求创造出更加卓越更加完善的产品。酒庄在不断扩大的同时，也不断改进从葡萄种植到酿造装涉及到的所有生产工序，以服务全球市场，达到可持续发展。我们的目标是生产一款能够得到所有人赞赏其清爽的口感以及甜度的Moscato葡萄酒。



Cascina Pian d'Or

BARBERO VALTER

CASCINA PIAN D'OR 酒庄

地址:意大利曼戈市, Fraz.Bosi, 15号

邮编:12056

税号: IT02517280042

电话:+39 (0) 141 89440

传真:+39 (0) 141 89682

网址: WWW.CASCINAPIANDOR.COM

邮箱: EXPORT@CASCINAPIANDOR.COM



像是将新鲜葡萄装进瓶子里



Bricco Riella

MOSCATO D'ASTI DOCG

DOCG 级别阿斯蒂莫斯卡托葡萄酒
MOSCATO D' ASTI DOCG

葡萄品种：100% 莫斯卡托白葡萄

酿造工艺：葡萄采摘后立即进行小心的压榨，所得葡萄浆要冷藏在0° C恒温下保存，以防止其意外发酵。几个月之后视市场需求而定，会将所需的葡萄浆转移到温度保持在20° C的高压酿酒罐中并通过加入精选的酵母菌进行发酵，接下来，就是过滤以及装瓶。

酒精度：5 %

酒品颜色：呈稻草黄色，折射出青绿色，有白色绵密和持续的泡沫

香气和口感：香甜怡人,口感清爽，有着独特细腻的莫斯卡托葡萄酒香气

配餐建议：用在6-8 ° C下饮用。用香槟酒杯盛放，非常适合佐糕点或烘焙甜点。

Serena

SWEET RED WINE

SERENA甜型红葡萄酒

葡萄品种：莫斯卡托葡萄、布拉凯多葡萄、弗雷伊萨葡萄

酿造工艺：用小篮子收集采摘下来的葡萄，将其去梗，压碎，连皮浸泡约24—36小时，随后进入压榨程序。葡萄浆将被冷藏在恒温0° C的冷库中。几个月之后视市场需求而定，会将所需的葡萄浆转移到温度保持在20° C的高压酿酒罐中并通过加入精选酵母菌进行发酵。最后将会对酿造好的红酒进行过滤保持红酒的纯净度，并进行装瓶。

酒精度：5~7%

酒品颜色：深粉色，有白色绵密和持久的小气泡

香气和口感：SERENA甜型红葡萄酒是一款口感丰富的红酒，具有明显的玫瑰花香并伴有大黄和草莓的气息，入口时能够感受到覆盆子和樱桃的味道。

配餐建议：得益于此款红酒所拥有的丰富的果香口感，它非常适合搭配甜点，尤其是水果甜点或者作为餐前开胃酒使用。

Like fresh grapes in a glass
像是将新鲜葡萄装进了瓶子里

