



91/100 SU GUIDA

Luca Maroni

伊索特 干 (Brut) 气泡酒维戴卡 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它充分体现了纯维戴卡葡萄的特点，以其无与伦比的果味与气泡相结合，是适合每道菜的愉快伴侣。它以“Isotteo”命名，这是作家Gabriele D’ Annunzio的作品，它在近代庆祝古典主义而包括诗歌“*Il dolce grappolo*”（“甜蜜的葡萄束”）。

葡萄品种: 100% 维戴卡 (Verdeca)

酒精含量: 11.50%

种植区域: 伊特利亚山谷, 普利亚大区- 意大利

土壤特性: 白垩和粘土丘陵

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1公斤

种植年份: 2000年

收获: 9月下旬, 手工采摘

酿造工艺: 使用长的查马白色法 (Charmat process in white), 控制温度下进行去梗和软压, 并在高压灭菌器中进行自然发酵

陈酿: 在瓶中几个月

年产量: 大约1万瓶

最佳适饮温度: 8 ° C

品尝记录

颜色: 清澈明亮的绿色, 细腻、整齐和持久的气泡

气味: 细腻, 果香, 带有黄色水果的果香, 白花, 百里香和柑橘类水果

口感: 果肉的、清新、令人愉悦的新鲜, 它精彩地表达了Murgia石质土壤的矿物质, 延续了香气浓郁的节奏, 维持着迷人的回味

食物搭配: 优质的开胃酒, 它完美搭配海鲜, 贝类, 意大利面配贻贝和豆类, 以及“Frise” (典型的普利亚面包) 配番茄
贮藏: 葡萄酒年轻时饮用



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



获奖

2018年份
白起泡葡萄酒二等奖 - “2020年的南方根源”，意大利南部本土葡萄酒比赛

2019年份
91/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份
91/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I