

## 邦飛阿斯第微甜汽泡酒

BANFI ASTI SPUMANTE DOCG

邦飛酒莊(Banfi)座落於托斯卡尼的蒙塔其諾(Montalcino)產區，以其絕佳的釀酒藝術聞名世界，曾經前所未有的榮獲四次 VinItaly 評鑑「國際年度風雲酒廠(International Winery of the Year)」的大獎；並且從 1994 年獲得 12 次的「義大利最佳酒莊(Italy Best Wine Estate)」的獎項；Wine Enthusiast Magazine 也評鑑邦飛酒莊為「年度風雲酒廠(Winery of the Year)」；Wine Spectator 也曾經 2 次將 Brunello di Montalcino 和 Poggio all Oro Brunello di Montalcino 兩款酒，在近 3 年內，評選為年度 10 大酒款，並且是網友票選的「年度風雲酒款(Wine of the Year)」；一次又一次的國際大獎，將邦飛酒莊推上國際舞台，備受愛酒人是喜愛，也因為邦飛酒莊將 Brunello di Montalcino 推上高峰，因而 Wine Spectator 讚譽邦飛酒莊為布內洛的締造者(Builders of Brunello)。

邦飛阿斯第微甜汽泡酒選自皮蒙區(Piemonte)內最出名的DOCG等級汽泡酒阿斯地(Asti)產區中的小產區-Strevi，擁有優越的地理條件。皮蒙區位於阿爾卑斯山脈的丘陵地帶，其名字“Piedmont”在意大利語中就是“山麓”之意。產區葡萄園幾乎都在綿延的山坡上，土地結構良好，土壤肥沃，屬大陸性氣候，冬季寒冷、夏季炎熱。葡萄成熟期晝夜溫差大，使葡萄皮能聚集更多的風味物質，釀出的葡萄酒香味濃烈持久。皮埃蒙特釀酒用的葡萄幾乎都是土生品種，而且多用於釀造單一品種酒。這裡的葡萄種類很多，Moscato是皮蒙區最具代表性的白葡萄品種，邦飛阿斯第微甜汽泡酒即100%採用香味特殊的Moscato釀成。使用大槽法在低溫的環境下於不銹鋼桶中進行二次發酵，因與酵母接觸的時間較短，這也是邦飛阿斯第微甜汽泡酒能保有較多的果香與花香特質的原因所在。



釀酒廠：義大利邦飛酒莊

產區：Piemonte 產區

葡萄品種：100% Moscato


顏色：稻草黃色

酒質：具有細緻且持久的汽泡。帶有鼠尾草和桃子花的濃郁討喜香氣，是 Moscato 的典型表現。味道甜美，活潑，芳香，細膩，在口中綻放出悅人甜味與酸度，口感非常均衡。

試飲溫度：6°C~10°C

佐餐食物：單飲時魅力十足，也可搭配蛋糕、點心以及甜點。

◇ 曾獲《Duemilavini- 3 Grappoli》義大利侍酒專業酒書度評鑑 - 3 串葡萄獎

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障