

# 小熊鉴酒之乐博起泡酒

产品名称	小熊鉴酒之乐博起泡酒
公司名称	深圳市南山区梅拉诺酒业贸易商行
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市南山区桃源街道平山大园工业区13栋（鸿莱科创楼）4楼405室
联系电话	19924519807

## 产品详情

炎炎夏日，总是引人想要寻求一处避暑之地，而海滩便成为了大部分人的选择。

一望无际的蓝天，清凉宜人的海水以及柔软的细沙，如若此时再能来一点海鲜岂不美哉？

然而，对于各位酒友而言，想要找一款搭配海鲜的葡萄酒便成了难题，毕竟我们十分常见的都是用葡萄酒来搭配牛排，那什么样的葡萄酒能够来搭配海鲜呢？

首先便是起泡酒，因为起泡酒可以增加海鲜的奶油口感，让人尝起来觉得更加新鲜甜美。而在诸多起泡酒之中，来自于萨伦托圣马扎诺的乐博起泡酒便是一款不错的选择。在前段时间与朋友去度假时，在一次晚餐中正好用这款酒与海鲜予以搭配，大家集体反馈都很不错，认为这款酒与海鲜可谓是天作之合，而据说这款酒在国内很稀有，只在“小熊鉴酒”可以找到。

这款酒由霞多丽、黑曼罗和斑比诺三大葡萄品种酿造而来，这三大葡萄品种都经过了温和压榨，且只选取压榨葡萄汁的55%在低温下发酵。然后在密封罐里用“查玛法”进一步发酵，经过二次发酵继续在加压罐里停留一个月。

紧随而来的便是陈化，其在高压发酵下经过一个月的原生酵母陈化，之后在瓶中进行温度控制来陈化。

然后装瓶得来的乐博起泡酒具备明亮的稻草黄色，且带有明显的绿色褶皱，宛如翡翠一般明亮剔透。

打开瓶塞，其果香味十足的白桃味便迎面而来，紧随而来的便是清新的香草和鼠尾草的味道，令人心旷神怡，仿佛置身于大自然中一般。

当你喝下这款酒，其口感略显清新活泼，宛如古灵精怪的顽童一般让你眼前一亮，即使拥有极其强烈的

个性，也不会给人丝毫不适之感，相反，还会觉得极其平衡而自然。

因为其清爽的口感，除去前面提到与海鲜的完美搭配，乐博起泡酒在驾驭一些开胃菜时也显得游刃有余，能够让开胃菜的功效更上一层楼，从而让人食欲大增。

虽然这款酒目前所获荣誉较少，但其中在日本葡萄酒挑战赛2017所获得的头奖和意大利白葡萄酒区域奖杯也代表了其在国际舞台上享有一定的认可度。

在深圳，有一家葡萄酒贸易商行与梅拉诺葡萄酒节几乎同名，其全名为梅拉诺葡萄酒贸易商行，与圣马扎诺酒庄展开了合作，乐博起泡酒便在此商行可以找到。要知道梅拉诺葡萄酒节中展出的酒款皆来自意大利百年名庄，这也寓意着该商行对于葡萄酒品质的追求，同时也显示出了对乐博起泡酒的认同，即使其未能获得太多奖项，但其品质依旧受到认可，且具备市场潜力。

如今，夏日已然来临，或许此时你正吃着海鲜，苦于无酒作伴，而这款酒作为海鲜的“黄金搭档”，自然不可错过。即使其产自遥远的意大利，但在国内依旧有所途径找到这款酒，也就是前面提到的“小熊鉴酒”便具备相应渠道，其位于深圳南山，圣马扎诺酒庄已与其展开合作，还不赶紧前去了解一波？