



# MASI®

## Campofiorin 花之園紅酒 2021

酒廠

MASI

酒質

鮮活的寶石紅色。酒香立即展現出濃郁的成熟櫻桃與李子氣息。口感柔順，豐富的果香層層綻放，逐漸引出細膩的單寧結構，帶來意想不到的驚喜，但同時又被清新的酸度巧妙平衡。餘韻悠長迷人，再次散發出櫻桃的芳香。

美食搭配

烤羊排、肋眼牛排、野菇燉飯，中式料理可搭陪紅燒牛肉、宮保雞丁或是北京烤鴨。

適飲溫度

16-18°C

Tips

瑪西獨家的二次發酵技術(Double Fermentation)，25%的新鮮葡萄經過6周的天然風乾後在與新鮮葡萄釀製的葡萄酒進行二次發酵，創新的手法將原為Ripasso的酒款又更上一層樓，並且經過18個月在橡木桶中陳釀，以及在瓶中陳釀3個月，酒的色澤、風味以及口感都更加到位，但又不失輕柔且優雅的單寧表現。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕