



RESTAURANT REVIEW

Mensile
Febbraio 2010

黄昏气泡酒

气泡酒在晚冬季节最为开胃，饮期能持续到10-12度为宜。酸味的气泡有律地在喉咙中环绕着，能营造高昂气氛，真是另一个小心。

只有以适当的酿造工艺所产的气泡酒才能在最佳时间(Champagne) 饮用。在意大利，我们可以在意大利的工业和传统中感受到这一点。这个季节，气泡酒是晚餐的最佳伴侣。在意大利，气泡酒是晚餐的最佳伴侣。在意大利，气泡酒是晚餐的最佳伴侣。

Sparkling wine

气泡酒在晚冬季节最为开胃，饮期能持续到10-12度为宜。酸味的气泡有律地在喉咙中环绕着，能营造高昂气氛，真是另一个小心。



Sparkling wine
Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。



Sparkling wine
Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。



Sparkling wine
Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。



Sparkling wine
Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。Prosecco Superiore D.O.C.G. "Brut" 意大利最著名
的气泡酒。



Sparkling wine

气泡酒在晚冬季节最为开胃，饮期能持续到10-12度为宜。酸味的气泡有律地在喉咙中环绕着，能营造高昂气氛，真是另一个小心。

Sparkling wine

气泡酒在晚冬季节最为开胃，饮期能持续到10-12度为宜。酸味的气泡有律地在喉咙中环绕着，能营造高昂气氛，真是另一个小心。

