



Barolo

docg

巴罗洛红葡萄酒

葡萄园
巴罗洛产区

葡萄品种
内比奥罗

葡萄园
不同朝向，海拔260-380米。

酿造方式

葡萄手工采摘于10月，去梗和轻柔破碎后，在混凝土罐中进行为期25天的酒精发酵和浸皮，期间每日进行淋皮，并在发酵进行到一半时进行一次倒罐。

熟陈方式

在50 hl的法国橡木桶中熟陈，根据年份情况18-36个月不等。

品鉴提示

花香馥郁，伴随酒渍樱桃、八角和覆盆子的香气。

口感

口感精致而优雅，单宁坚实，余味悠长。

餐食搭配

意面、煎鱼、羊肉，红肉和白肉均可搭配（适饮温度：16°C - 18°C）。



GIOVANNI ROSSO