



Barolo

docg

del Comune di Serralunga d'Alba

塞拉伦加巴罗洛红葡萄酒

葡萄园
塞拉伦加 (Serralunga d'Alba).

葡萄品种
内比奥罗

葡萄园
朝向东南、西南，海拔300-350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
可可和巧克力，伴随着成熟覆盆子、李子和黑胡椒的香气。

口感
口感多汁味美，庞大的结构和单宁，是一款典型的塞拉伦加巴罗洛葡萄酒。

餐食搭配
牛肋骨、牛排搭配蘑菇；松露配乳鸽（适饮温度：16°C - 18°C）。



GIOVANNI ROSSO