



# Langhe doc Nebbiolo 朗格内比奥罗红葡萄酒

葡萄园  
朗格DOC产区

葡萄品种  
内比奥罗

葡萄园  
不同朝向，海拔340 - 520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15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的法国橡木桶中陈酿数月。

品鉴提示  
紫罗兰、玫瑰和樱桃的花香和果香。

口感  
口感优雅，具有一定结构感，单宁细腻，清新易饮。

餐食搭配  
适用于各种场合，从简单的野餐，到精致的餐前开胃，亦可轻松平衡重口味菜肴（适饮温度：14°C - 16°C）。



GIOVANNI ROSSO