



Langhe

doc

Nebbiolo

Ester Canale Rosso

埃斯特卡纳罗素朗格 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
朝南，海拔345-360米，种植于2011年。

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25 hl的枫丹白露橡木桶中熟陈，根据年份情况陈酿约12个月。

品鉴提示
浓郁而有穿透力的芳香，玫瑰、黑莓、野草莓、桃子和甜香料。

口感
入口柔美，果香清新十足，单宁柔和，余味略带咸味。

餐食搭配：炖鱼、珍珠鸡、辣酱蜗牛（适饮温度16°C-17°C）。



GIOVANNI ROSSO