



Barolo docg Cerretta

切莱塔园巴罗洛红葡萄酒

葡萄园

切莱塔园，塞拉伦加 Serralunga d'Alba

葡萄品种

内比奥罗

葡萄园

朝南、西南，海拔350 - 365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25 hl和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

紫罗兰、凋零的玫瑰、成熟的樱桃和白胡椒，这款酒具有迷人的复杂性。

口感

口感强劲而柔和，酒体厚实，具有包裹性的单宁，收尾丝滑精准。

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