



# Barolo

docg

## Vignarionda

### *Ester Canale Rosso*

## 李永达园埃斯特卡纳罗素 巴罗洛红葡萄酒

葡萄园

李永达园，塞拉伦加 (Serralunga d'Alba)

葡萄品种

内比奥罗

葡萄园

朝南，海拔345-360米，种植于1946年。

酿造方式

葡萄手工采摘于10月，去梗和轻柔破碎后，在不锈钢罐中进行为期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16 hl的斯拉沃尼亚橡木桶中熟陈，根据年份情况陈酿约24-36个月。

品鉴提示

紫罗兰、玫瑰和树脂香气，带有野莓果酱、甘草根和白松露的气息。

口感

精致的口感和细腻的变化，是柔美、张力和咸鲜感的和谐结合。

餐食搭配

葡萄酒炖鸽子、炖羊肉、浓郁奶酪（适饮温度：16°C - 18°C）。



GIOVANNI ROSSO